

Quiche à l'aubergine et aux noix



Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 pâte brisée
- 1 aubergine
- 250 g de ricotta
- 50 g de cerneaux de noix
- 3 œufs
- 10 cl de crème liquide
- 3 cuillères à soupe de poudre d'amandes
- 3 cuillères à soupe de miel
- huile d'olive
- mélange d'herbes de Provence
- sel, poivre

Préparation :

Etaler la pâte brisée au fond d'un moule. Saupoudrer le fond de tarte de poudre d'amandes. Faire chauffer de l'huile d'olive dans une poêle. Quand l'huile est chaude, ajouter l'aubergine épluchée et coupée en cubes. Faire dorer 5 minutes en remuant de temps en temps, puis ajouter le miel et les herbes de Provence et laisser encore sur le feu 5 minutes en remuant.

Pendant ce temps, battre à la fourchette les 3 œufs, le sel et le poivre, ajouter la crème liquide puis la ricotta. Concasser les cerneaux de noix et les ajouter à la préparation.

Faire préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7). Disposer les aubergines sur le fond de tarte, puis verser l'appareil aux œufs. Faire cuire au four préchauffé à 200°C (thermostat 6-7) pendant environ 40 minutes.