

Tarte soleil aux sardines et aux aubergines



Préparation : 40 mn

Cuisson : 45 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

1 pâte feuilletée pur beurre
6 sardines
2 aubergines moyennes
1 botte d'oignons fanes
8 pétales de tomates séchées à l'huile
20 g de beurre
2 c à s de raisins secs
12 cl d'huile d'olive
4 brins de thym frais
Sel et poivre du moulin

Nettoyer et émincer les oignons et leur tige. Les faire compoter avec le beurre e les raisins pendant 20 mn. Assaisonner.

Écailler les sardines en les frottant avec les mains, retirer la tête, les vider, les ouvrir, et retirer l'arête centrale, ou, pour vous faciliter la vie acheter des filets de sardines.

Tailler les aubergines non pelées et lavées en longues tranches minces et les poêler des 2 côtés dans l'huile chaude par tournées de 3 ou 4 suivant la taille de la poêle.

Tapisser le moule à tarte avec la pâte e piquer le fond à la fourchette. Garnir avec la fondue d'oignons tiédie et ranger les filets de sardines en rosace. Glisser les tranches d'aubergines entre chaque filet en les entourant. Parsemer de tomates séchées émincées et de 2 brins de thym effeuillés. Saler et poivrer.

Cuire à four préchauffé à 210 ° pendant 30 mn environ (à adapter en fonction du four). Servir bien chaud décoré du reste de thym.

Vin conseillé : un Muscadet-sur-lie

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>