



Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager ...

Tarte « Aubergines & Poivrons »



Ingrédients pour la pâte brisée au TM 31:

- 200 g de farine
- 100 g de beurre demi-sel
- 60 g d'eau froide

Mettre tous les ingrédients dans le bol, beurre coupé en cubes. Mixer quelques secondes vitesse 3/4, finir en sens inverse pour détacher la pâte du bol.

ou prévoir 1 rouleau de pâte brisée du commerce

Préchauffer le four à 210°C th 7. Etaler la pâte au rouleau sur la toile de cuisson siliconée, fariner un peu pour replier les bords vers le centre afin de poser le cercle à tarte, replacer les et fonder comme pour un moule à tarte. Piquer le fond au pique pâte. Placer dessus une feuille de papier sulfurisé et poser des billes de cuisson ou des légumes secs. Enfourner 20 à 25 mn.

Pendant ce temps, préparer la garniture.

Ingrédients pour la garniture:

- 2 aubergines
- 3 échalotes
- 2 petits poivrons (1rouge et 1vert)
- 2 ou 3 petites tomates
- huile d'olive
- 4 belles cuillères à soupe de tapenade
- basilic haché
- ciboulette ciselée
- sel et poivre
- romarin au moulin

Hacher l'échalote, réaliser une brunoise* de poivrons et faire revenir dans l'huile d'olive. Ajouter les aubergines non épluchées et coupées en cubes, les tomates coupées en quartier. Faire cuire à feu doux sans griller.

Assaisonner, parsemer de basilic, de ciboulette ciselée et donner quelques tours de moulin pour le romarin sec. Réserver au chaud.

Finition:

Le fond de pâte étant cuit, retirer le cercle à tarte et les billes de cuisson. Tapisser le fond de tapenade.

Garnir avec les légumes.

Servir aussitôt.