

# TARTE AUX LEGUMES DU SOLEIL ET FETA

Pour 4 personnes

Préparation : 10 min

Repos de la pâte : 1/2 heure au frais

Cuisson : 20 min environ pour les légumes et 30 à 40 min pour la tarte



Pour la pâte (quantité pour 2 tartes de 4 personnes) :

**250 g de farine 5 céréales et 3 graines**

**125 g de beurre**

**1 pincée de sel**

**50 ml d'eau environ**

Pour la garniture :

**2 belles aubergines**

**1 boîte de tomates pelées et concassées (400 g)**

**1 oignon**

**100 g de feta**

**thym et origan**

**sel et poivre**

**coriandre en poudre**

**1 cuillère à café de sucre blond de canne**

**huile d'olive**

**1 cuillère à soupe de semoule de blé**

- 1 Dans un robot, verser farine et sel.
- 2 Ajouter le beurre froid coupé en dés.
- 3 Mettre le robot en marche pour obtenir un sable grossier.
- 4 Verser l'eau progressivement par la goulotte jusqu'à ce la pâte commence à s'amalgamer, rassembler la pâte en une boule (ne pas trop travailler la pâte pour qu'elle reste croustillante après cuisson), l'envelopper d'un papier film et mettre au frais pour 1/2 heure, le temps de préparer les légumes ...
- 5 Laver les aubergines et les couper en dés. Les mettre à cuire dans un wok chaud avec deux cuillères à soupe d'huile d'olive. Remuer fréquemment pour éviter qu'ils attachent, ajouter éventuellement un peu d'eau, saler, poivrer et saupoudrer de coriandre en poudre.
- 6 Peler l'oignon et l'émincer, le faire revenir dans un poêle avec 1 cuillère à soupe d'huile. Quand il commence à devenir transparent, ajouter les tomates concassées avec leur jus + thym, origan, sel, poivre et 1 cuillère à café de sucre et laisser "confire".
- 7 Préchauffer le four à 180°C.
- 8 Étaler la pâte à tarte et en foncer un moule beurré. Saupoudrer d'une cuillère à soupe de semoule de blé (pour absorber l'excès de jus des légumes et ne pas détremper la pâte). Répartir le mélange oignon-tomate, puis les dés d'aubergines, de la feta émiettée et enfin d'un peu de thym et d'origan
- 9 Faire cuire 30 à 40 min jusqu'à ce que la feta soit à peine dorée.
- 10 Déguster tiède.