

Tarte au chèvre, aubergines et tomates cerise



Préparation : 20 mn

Cuisson 40 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

1 grande aubergine

125 g de tomates cerise

1 gousse d'ail

2 c à s de basilic ciselé

1 pâte feuilletée pur beurre (ou à l'origine une pâte brisée)

3 oeufs

20 cl de crème fraîche

150 g de fromage de chèvre (j'ai mis des crottins)

50 g d'olives noires de Nice

4 c à s d'huile d'olive

2 c à c de vinaigre balsamique

Sel et poivre du moulin

Mélanger l'huile, le vinaigre, l'ail pressé et ajouter sel et poivre. Couper l'aubergine en tranches et badigeonner les tranches avec la vinaigrette. Les faire griller au barbecue ou sur un grill en fonte 3 à 4 mn de chaque côté. Les laisser refroidir.

Couper les tomates cerise en 2 et détailler le chèvre en dés.

Étaler la pâte dans le moule à tarte et disposer les tranches d'aubergines, les tomates, les olives et le chèvre.

Battre les oeufs avec la crème fraîche, ajouter le basilic, du sel, du poivre et verser sur la tarte.

Mettre à cuire à four préchauffé à 180-190° pendant 40 mn environ (à adapter en fonction du four).

Servir tiède.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>