

Tarte aux aubergines et au chèvre



Pour 6 personnes

Ingédients:

- 1 pâte brisée (j'ai utilisé la pâte brisée bio de Biobleud)
- 2 aubergines
- 200g de chèvre frais
- 3 cuillères à soupe de lait
- 2 échalotes
- origan
- Thym
- Sel, poivre
- Huile d'olive

Lavez les aubergines, coupez-les en rondelles d'environ 1cm. Epluchez les échalotes, émincez-les finement. Mélangez le chèvre frais et le lait, et ajoutez sel, poivre, origan et du thym. Dans une casserole, faites chauffer un peu d'huile d'olive. Ajoutez les tranches d'aubergines, et faites les dorer 4 à 5 minutes de chaque côté. Egouttez-les.

Préchauffez le four à 200°. Déroulez la pâte brisée sur un moule à tarte beurré (ou avec du papier cuisson). Mettez la moitié des aubergines et échalotes, salez-les et poivrez-les. Par dessus, versez le mélange de chèvre. Terminez par le reste des tranches d'aubergines. Saupoudrez d'origan, sel et poivre. Enfournez environ 20 minutes (à adapter en fonction de votre four), jusqu'à ce que la pâte soit cuite. Dégustez chaud, tiède ou froid selon votre préférence.