

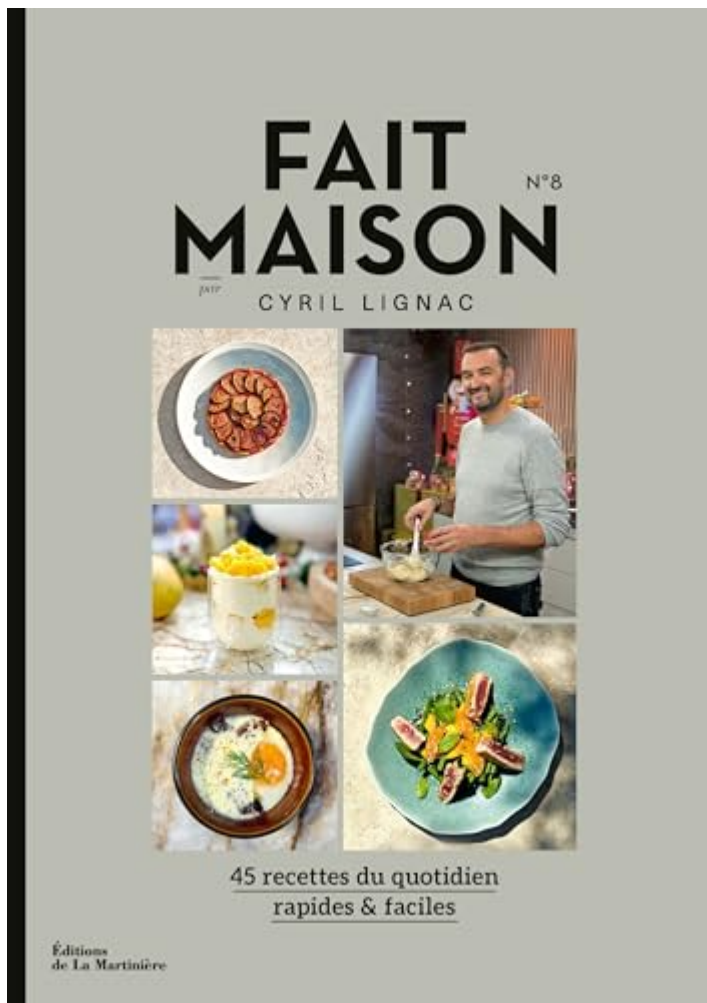
Tatin d'aubergine

Cette excellente recette solaire de Tatin d'aubergine est inspirée du livre du chef Cyril Lignac « Fait maison N°8 ». cette série est une mine d'idées , de recettes faciles qui vont pepser votre quotidien!



Tatin d'aubergine

Si vous désirez acquérir un des livres de la série cliquez sur la photo ci dessous



Fait maison n°8

Matériel

- un moule à tarte tatin; vous pouvez vous en procurer en cliquant sur la photo ci-dessous



BAUMALU - Moule à Tarte Tatin - Acier Inoxydable, Revêtement Anti-Adhérent 3 Couches - Tous Feux dont Induction - Triple Fond Diffuseur - Ø24cm, Argenté

Ingédients pour une tarte

- 3 aubergines
- une pâte feuilletée
- huile d'olive
- sel et poivre
- 150 g de fromage de chèvre
- 2 gousses d'ail
- 120 g de tomates confites à l'huile
- 10 g d'épices fines herbes et citron que vous pouvez trouver sur l'excellent site d'épice Girofle et cannelle en cliquant [ici](#)
- le jus d'un citron jaune

Préparation

- Coupez les aubergines en rondelles. Faites-les cuire à feu doux dans une poêle avec de l'huile d'olive. Salez poivrez et réservez. Disposez les tranches d'aubergine dans votre moule.



Disposez les tranches d'aubergine dans votre moule

- Mixez les 2 gousses d'ail avec les tomates confites, le fromage de chèvre frais et les épices. Ajoutez-y le jus de citron. Posez la pâte feuilletée sur votre plan de travail et étalez-le mélange précédent dessus.



Posez la pâte feuilletée sur votre plan de travail et étalez-le mélange chèvre et tomate dessus

- Posez la pâte feuilletée dessus, le côté tartiné sur les aubergines. Piquez la pâte avec une fourchette et enfournez à 190° pendant 30 mn.



Posez la pâte feuilletée dessus, le côté tartiné sur les aubergines

- Et on déguste avec une belle salade!



Tatin d'aubergine

