

Tarte au chèvre, aubergines et tomates cerise

- 1 [pâte brisée allégée maison](#)
- 1 grande aubergine
- 125 g de tomates cerise (*un peu plus pour moi, 160 g*)
- 1 gousse d'ail
- 2 càs de basilic ciselé (*surgelé pour moi*)
- 3 oeufs
- 20 cL de crème fraîche (*j'ai mis 300/350 mL de lait demi-écrémé*)
- 150 g de fromage de chèvre (*j'ai mis environ 80 g de chèvre en bûchette*)
- 50 g d'olives noires de Nice (*prendre des olives de qualité, ça fait vraiment la différence !*)
- 4 càs d'huile d'olive (*pas mises*)
- 2 càc de vinaigre balsamique (*pas mises*)
- sel
- poivre

Préparer la pâte brisée, l'étaler et foncer un moule à tarte, préalablement recouvert de papier cuisson. Piquer le fond de pâte et réserver au frais.

Mélanger l'huile, le vinaigre, l'ail pressé et ajouter du sel et du poivre. Couper l'aubergines 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.

Donc pour ma part, j'ai juste coupé les aubergines en tranches sans les précuire.

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

Précuire le fond de tarte pendant 5, 7 min environ à 220°C. Une fois précuit, disposer les tranches d'aubergine (précuites ou crues) en les superposant sur pratiquement deux "étages", les tomates, les olives et le chèvre.

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

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



