

Tarte aux Rougets avec son Caviar d'Aubergines

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 pâte feuilletée
- 8 filets de rougets (ou plus tout dépend de l'appétit de chacun)
- 3 aubergines
- 3 gousses d'ail
- 2 échalotes
- 4 feuilles de basilic
- 5 brins de thym frais
- 20 g de beurre
- 1 feuille de laurier
- huile d'olive
- 30 g de pignons
- 2 cornichons
- sel et poivre

Découper 4 disques de pâte feuilletée de 12 cm environ. Posez-les sur une plaque, gardez au frais.
Faire frire les pignons dans 10 cl d'huile d'olive. Retirer du feu, laissez refroidir.
Préchauffer le four TH 6 (180°).

Peler les gousses d'ail puis piquez-en les aubergines. Enveloppez-les dans du papier alu.
Cuire 40 minutes au four. Recouvrir les disques de pâte avec une grille (ou un moule à tarte, c'est pour éviter que la pâte gonfle) et passez-les au four TH6/7 - 10 minutes.

Prélever la pulpe des aubergines et l'ail avec une petite cuillère. Peler et ciseler 1 échalote, faites-la fondre dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et le beurre. Ajouter la pulpe d'aubergine, un brin de thym et le laurier.
Laisser cuire 10 minutes.

Terminer la sauce : hacher fin l'autre échalote et les cornichons, incorporez-les à l'huile aux pignons.
Verser 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans un plat à four, saler, poser les filets de rougets dessus, arroser d'un peu d'huile et enfourner 2 minutes.

Saler le caviar d'aubergine, répartissez-le sur les fonds de pâtes feuilletée. Déposez-les sur une assiette.
Ajouter les filets de rouget sortis du four. Napper de sauce aux pignons.
Décorer de quelques feuilles de basilic et déguster sans attendre.