

Tarte Aubergines

Pour 4 personnes :

- 1 pâte feuilletée
- 2 aubergines
- 50 g de parmesan râpé
- 8 tranches de speck
- 1 petite boîte de tomates concassées
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation :

Laver et couper les aubergines en fines tranches. Les plonger dans un grand saladier rempli d'eau salée. Les laisser 30 minutes puis les égoutter et les sécher dans du papier absorbant. Dans une grande poêle faire chauffer 3 cuillères à soupe d'huile d'olive et faire dorer, en plusieurs fois, les rondelles d'aubergines en rajoutant un peu d'huile de temps en temps. Les égoutter sur du papier absorbant. Préchauffer le four à 180°C. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, dérouler la pâte feuilletée. Étaler les tomates concassées puis saupoudrer de parmesan. Déposer les rondelles d'aubergines en rosace. Ajouter les tomates confites coupées en petits morceaux puis saupoudrer avec le restant de parmesan. Enfourner pour 30 minutes environ. A la sortie du four, déposer les tranches de speck.