

Tatin d'aubergines

Entrée
Végétarien
Facile :

Bon marché : 



Type de cuisson : Four

Puissance de cuisson : Grill

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

Ingédients (pour 4 personnes) :

- 2 aubergines (ou des tranches grillées d'aubergines surgelées, pour faire environ 350 g 1 sachet picard)
- 2 cuillères à soupe de pignons de pin
- 1 pâte feuilletée
- 2 cuillères à soupe de sucre ou de cassonade
- huile d'olive
- romarin → herbes de provence
- poivre

Préparation de la recette :

Coupez l'aubergine (ou les aubergines) en tranches, puis les faire griller dans de l'huile d'olive.

Huiler un moule à tarte, saupoudrer le fond de sucre et de pignons de pin. Répartir le romarin. Y ranger les tranches d'aubergine et, si on a utilisé des aubergines surgelées, ajouter un peu d'huile d'olive. Saupoudrer un peu de poivre.

Étaler dessus la pâte à tarte en rentrant les bords sur les côtés. Mettre à four chaud 35 min. Démouler en retournant le moule, les légumes et les pignons ont caramélisé.