

Tatin d'aubergine et pignons



Pour 4 personnes :

- 1 pâte feuilletée prête à dérouler pur beurre
- 1 aubergine
- 50 g de pignons
- 2 c. à soupe de sucre cassonade
- huile d'olive extra vierge
- sel et poivre

Lavez et séchez l'aubergine, retirez les extrémités. Coupez-la en rondelles de même épaisseur. Badigeonnez-les d'huile et faites-les dorer dans une poêle légèrement huilée. Salez, poivrez.

Préchauffez le four à 180°C (th.6). Huilé un moule à manqué, saupoudrez de cassonade. Parsemez les pignons et déposez les rondelles d'aubergine.

Etalez la pâte sur les rondelles d'aubergine en rentrant les bords dans le moule, piquez-la avec une fourchette.

Enfournez 30 min, la pâte doit être dorée.

Sortez la tatin du four, patientez 5 min avant de la démouler en la retournant sur une assiette. Servez.