



Tarte aubergine / thon
LA CUISINE DE BOOMY



Pour 6 pers / 10 spl ou 12 pp par pers

- 210 gr de pâte brisée
- 1 aubergine
- 3 tomates
- 1 boîte de 190 gr de thon au naturel soit 140 gr égoutté
- 3 œufs
- 200 ml de crème liquide à 15% de mg
- Huile d'olive
- Sel, poivre
- basilic

Couper l'aubergine en fines tranches, la disposer sur une plaque de cuisson allant au four munie d'une feuille de papier cuisson ou en silicone.

A l'aide d'un pinceau enduire l'aubergine d'huile d'olive, saler et faire dorer au four préalablement préchauffé à 250° pendant 5 minutes.

Attention ça peut aller très vite alors à surveiller de près.

Etaler votre pâte brisée et la disposer dans votre moule à tarte garni d'une feuille de papier cuisson.

Préchauffer votre four à 210°.

Y disposer les rondelles d'aubergine.

Couper la tomate en rondelles et les poser sur l'aubergine, saler, poivrer.

Dispenser le thon égoutté et émietté sur les tomates.

Battre les œufs avec la crème, rajouter du sel, du poivre et du basilic.

Verser sur le fond de tarte. Enfourner pour 25 minutes.