

# *Quiche aux artichauts et aubergines*

## *Pour une grande quiche*

*250g de pâte feuilletée*

*1 aubergine*

*225g d'artichauts marinés (et en plus grillés pour moi)*

*250ml de crème liquide légère*

*3 œufs*

*Quelques olives noires dénoyautées*

*Du parmesan râpé*

*Thym*

Préchauffez le four à 200°C.

Étalez la pâte feuilletée en fonçant-en un moule à tarte, piquez-la et faites-la précuire 10 minutes à 200°C.

Epluchez et coupez l'aubergine en petits dès, versez un filet d'huile d'olive dans une poêle, ajoutez les dès d'aubergine, mélangez pour les enrober d'huile, couvrez et laissez cuire environ 20 minutes à feu moyen en remuant de temps en temps. Les cubes d'aubergines seront légèrement grillés et fondant.

Fouettez les œufs avec la crème, salez à votre goût.

Egouttez et coupez les artichauts marinés.

Répartissez les morceaux d'artichaut et d'aubergine sur le fond de la tarte, versez l'appareil à quiche. Ajoutez quelques morceaux d'olives noires et pour finir parsemez de thym et de parmesan.