Tarte aux Aubergines et Fromage de Brebis

Pour 1 tarte de 6/8 personnes :

- **1 pâte feuilletée (la recette ici !)**
- **3 aubergines**
- **200 g de fromage de brebis (type Lou Pérac)**
- **30 g de gruyère râpé**
- **25 cl de crème fraîche liquide**
- **3 cuillères à soupe d'huile d'olive**
- **2 œufs**
- **1 gousse d'ail**
- **sel, poivre**

1. Laver et tailler en lamelles de 0,5 cm d'épaisseur les aubergines dans le sens de la largeur.
2. Saler les deux faces de chaque tranche puis réserver.
3. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
4. Dans une poêle bien chaude ajouter l'huile d'olive puis cuire les aubergines 2 minutes sur chaque face.
5. Déposer les tranches sur un papier absorbant et réserver.
6. Dans un saladier, battre les œufs puis ajouter la crème fraîche et la fromage de brebis. Mixer le tout puis assaisonner.
7. Étaler la pâte feuilletée dans un moule à tarte puis piquer le fond à l'aide d'une fourchette.
8. Verser 1/3 du mélange puis déposer une couche de tranches d'aubergines. Renouveler l'opération autant de fois que nécessaire en finissant par le dernier tiers de mélange.
9. Disperser le gruyère râpé sur l'ensemble de la tarte ainsi que la gousse d'ail finement ciselée.
10. Enfourner pour 45 minutes de cuisson : c'est prêt !

    Il faut prendre grand soin de bien égoutter les aubergines après la cuisson pour éviter que la tarte ne soit trop grasse.
    Le mariage entre l'aubergine et le fromage de brebis est une belle découverte, vous verrez !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀