Tarte fine aux aubergines, tomates et menthe

Une tarte fine sur pâte feuilletée, garnie de tranches d'aubergine et de tomate rôties à l'huile d'olive et relevées de menthe fraîche.

6 personnes	20 min préparation	30 min cuisson	50 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 1 aubergine
- 3 tomates
- 2 c. à soupe de moutarde
- 3 c. à soupe de huile d'olive
- 1 c. à soupe de menthe
- 1 pincée de sel

Préparation

1. Mixer la menthe avec l'huile d'olive et la moutarde pour obtenir une crème parfumée. **15 sec / vitesse 6**
2. Trancher finement l'aubergine et les tomates.
3. Poêler les tranches d'aubergine 5 minutes avec un peu d'huile.
4. Dérouler la pâte sur une plaque et la tartiner de crème à la menthe.
5. Disposer en alternance aubergines et tomates.
6. Arroser d'huile d'olive, saler.
7. Cuire 30 minutes à 200°C.

Le conseil de Tiha
Pique la pâte à la fourchette en laissant un bord libre, il gonflera joliment comme un cadre.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur.