

Balourdet



Tarte aux aubergines et aux épinards

Pour 4 personnes - Préparation : 30 min.-

Cuisson : 50 min.

Ingrédients :

- 400 g d'aubergines
- 100 g d'épinards
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 3 œufs
- 2 cuil.à soupe d'huile d'olive
- 2 cuil. Soupe de lait
- 50 g de feta
- 100 g de fromage blanc
- 1 rouleau de pâte brisée
- sel, poivre du moulin
- 10 cl de crème fraîche

Préparation :

- Préchauffer le four à 180 ° C (Th. 6).

Couper les extrémités des aubergines avant de les laver, de les sécher et de les couper en rondelles. Les déposer sur une plaque de four, les badigeonner d'huile d'olive et les faire cuire 15 minutes en les retournant à mi-cuisson.

- Equeuter les épinards, les essuyer avant de les hacher. Peler l'oignon et la gousse d'ail. Verser le reste d'huile d'olive dans une poêle; faire revenir l'oignon haché et l'ail écrasé pendant 3 minutes en remuant et sans laisser colorer.

- Dans un bol, battre les œufs en omelette avec la crème et le lait. Saler modérément, poivrer, ajouter la feta émiettée et le fromage blanc. Incorporer les épinards, puis l'oignon et l'ail revenus.

- Etaler la pâte brisée au fond d'un moule, la piquer avec une fourchette. Répartir la moitié des aubergines, verser la préparation aux épinards, puis recouvrir de rondelles d'aubergines restantes. Faire cuire au four pendant 30 minutes. Laisser tiédir avant de servir.

Bon appétit.