

## TARTE AUX AUBERGINES

Retrouvez toutes nos recettes sur [www.panier-naturel.com](http://www.panier-naturel.com)

Facile	Coût faible
Préparation : 20 minutes	Cuisson : 45 à 55 minutes
Pour 4 personnes	1 cocotte, 1 poêle, 1 tourtière, 1 saladier

### ***Ingédients :***

1 pâte feuilletée  
1 à 2 aubergines  
100 gr lardons fumés ou poitrine fumée  
2 gros champignons de Paris frais  
20 cl de crème fraîche  
2 œufs  
100 gr de fromage râpé ou parmesan  
sel, poivre, herbes de Provence

### ***Préparation :***

- 1 - Couper les aubergines, les faire cuire à la cocotte 15 minutes. Ecraser ensuite les aubergines pour faire dégorgier l'eau.
- 2 - Faire revenir les lardons dans une poêle.
- 3 - Disposer la pâte feuilletée sur une tourtière et la faire cuire à blanc 10 minutes à four chaud.
- 4 - Disposer les aubergines écrasées sur le fond de pâte, puis disperser-y les lardons. Emincer les champignons sur les lardons.
- 5 - Dans un saladier battre la crème avec les œufs, sel, poivre et herbes de Provence puis verser sur la préparation.
- 6 - Parsemer selon le goût avec du fromage râpé ou du parmesan.
- 7 - Cuire 30 à 40 minutes à 200°C (thermostat 7).