

# Recette SALÉE

Nombres de personnes : 6 - Temps de préparation : 30 mn

Cuisson : 20 mn - Difficulté : Facile



Tartelette d'aubergine et tomate séchée

## > Préparation

- Découpez 5 disques de pâte feuilletée et faites-les cuire à blanc pendant 10 min à 200°C
- Découpez les aubergines en rondelle d'environ 1 cm d'épaisseur, puis faites-les revenir à la poêle avec un peu d'huile d'olive, des deux côtés, jusqu'à apparition d'une légère coloration.
- Egouttez les aubergines sur du papier absorbant. Egouttez les tomates séchées et dépliez-les.
- Sur les disques de pâte, disposez alternativement en les faisant se chevaucher les rondelles d'aubergine et les tomates séchées.
- Découpez le fromage de chèvre en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur et disposez-les sur les tartelettes, au-dessus des légumes. Saupoudrez d'un peu de thym.
- Mettez sous le grill jusqu'à ce que le fromage gratine (environ 10 minutes).
- Servez dès la sortie du four.

## Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 2 belles aubergines
- 2 pots de tomates séchées
- 1 fromage de chèvre en bûche, de préférence demi-sec
- huile d'olive
- thym