

Tatin d'aubergines



Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 2 aubergines
- 1 pâte feuilletée
- 2 cuil. à soupe de sucre ou de cassonade
- 2 cuil. à soupe de pignons de pin
- 1 cuil. à café de graines de sésame
- huile d'olive
- poivre du moulin



Préparation de la recette :

1 Préchauffez le four à 180 ° (th 6) Coupez l'aubergine en tranches, puis faites griller 10 minutes dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive.

2 Huilez un moule à tarte, saupoudrez le fond de sucre et de pignons de pin. Déposez les tranches d'aubergines délicatement et joliment rangées puis arrosez d'huile d'olive. Poivrez.

3 Étalez la pâte à tarte par-dessus en rentrant les bords sur les côtés. Enfournez pour 30 à 35 minutes de cuisson.

4 Sortez le plat du four, laissez tiédir puis démoulez sur un plat de présentation. Ajoutez quelques graines de sésame puis servez aussitôt.

