



TARTE AUX AUBERGINES, FETA ET PIGNONS

Pour un cercle à tarte de 22,5cms de diamètre :

Pâte : 45g farine de blé T.55 - 80g farine de pois chiche - 1 jaune d'oeuf - 5cl d'huile d'olive - 5 brins de thym (facultatif) -

Garniture : 1 aubergine moyenne - 30g féta - 20g pignons de pin - 8 olives noires dénoyautées et coupées en 2 - 1 oeuf - huile d'olive - 10cl lait - sel - poivre -

Pour la pâte : mélanger les farines, le thym effeuillé, ajouter 2 pincées de sel puis l'huile d'olive et le jaune d'oeuf. Mélanger pour une boule. L'envelopper de film alimentaire, entreposer au réfrigérateur 30 minutes minimum.

Préchauffer le four à 180°. Laver, sécher l'aubergine, la couper en rondelles. Les faire dorer rapidement dans une poêle avec 3càs d'huile d'olive. Les égoutter sur un papier absorbant. Couper la féta en cubes, réserver. Dans une petite poêle, à sec, faire dorer les pignons (attention ça va vite, secouer la poêle). Fouetter l'oeuf dans un bol, saler (attention la féta est salée), poivrer.

Sur le plan de travail fariné, étaler la pâte. Placer le cercle à tarte sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson. Le beurrer. Foncer le cercle avec la pâte. Répartir les aubergines en rosace, ajouter les cubes de féta, les pignons, le mélange au lait et enfin les olives.

Enfourner et cuire 40 minutes jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.

A déguster chaud ou froid.