

# TARTE AUX AUBERGINES

## DE CUISINE VG DE SYLVIANE

POUR 6 PERS

ÉPLUCHER, COUPER EN 2 ET FAIRE CUIRE À LA VAPEUR PENDANT 20 MIN, 3 AUBERGINES, RÉSERVER

FAIRE REVENIR 2 GROS OIGNONS ET 5 GOUSSES D'AIL DANS 5 CS D'HUILE D'OLIVE

RAJOUTER LA PULPE D'AUBERGINES, CUIRE PENDANT 5 MINUTES ET MIXER, LAISSER TIÉDIR

AJOUTER AU MÉLANGE

3 ŒUFS

100 GR DE PARMESAN

150 GR DE CRÈME FRAÎCHE

1 CS DE CONCENTRÉ DE TOMATES

SEL – POIVRE

1 CC DE CORIANDRE MOULU

1 CC DE BAHARAT (MÉLANGE D'ÉPICES)

1 PETIT BOUQUET DE PERSIL

ÉTALER UNE PÂTE BRISÉE DANS UN MOULE À TARTE CHEMISÉ, VERSER L'APPAREIL, Y METTRE UNE COUCHE DE 100 GR DE COMTÉ RÂPÉ/SALERS ET 50 GR DE GRAINES DE TOURNESOL ET FAIRE CUIRE AU FOUR À 200° PENDANT 50MIN