

Tarte d'aubergines aux pruneaux et aux pommes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 40-45 minutes

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 fond de tarte de pâte feuilletée
- 12 pruneaux
- 2 aubergines
- 1 pomme « gala »
- 40 g de beurre salé
- cannelle en poudre

Préparation :

- ∞ Faire préchauffer le four 15 minutes thermostat 7 ou 210 ° C.
- ∞ Dénoyauter les pruneaux et les hacher grossièrement à l'aide d'un couteau.
- ∞ Avec la purée obtenue, tapisser le fond de tarte sur une épaisseur de 3 millimètres maximum.
- ∞ Recouvrir les pruneaux de rouelles d'aubergines d'un demi - centimètre d'épaisseur intercalées d'un quartier de pomme fruit de trois millimètres d'épaisseur.
- ∞ Parsemer de copeaux de beurre salé et de cannelle en poudre. Enfourner et cuire pendant 40 à 45 minutes.
- ∞ Laisser reposer et servir tiède avec un verre de poire frappée.

Cette recette peut être dégustée en entrée accompagnée d'une salade ou en dessert !