



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux

Tarte fine Parmigiana : aubergine, tomate & mozzarella

Pour 6 personnes | Très facile

50 min | **1.26€** La portion (prix indicatif)



Le croustillant de la pâte feuilletée associé à la "Parmigiana", soit de l'aubergine, des tomates et de la mozzarella.

Les ingrédients

- **1 pièce** de Pâte feuilletée spécial kit
- **1 pièce** de Aubergine
- **125 g** de Tomate cerise
- **70 g** de Sauce tomate pour pizza
- **100 g** de Mozzarella à cuire
- **15 g** de Parmesan rapé
- **3 brin** de Basilic frais

Étapes de préparation



Préparation : 15 min



Cuisson : 35 min



Attente : 0 min

- 1** Si vous avez choisi un pâton de pâte feuilletée :
Farinez légèrement le plan de travail. Farinez également le morceau de pâte. Placez-le sur la surface farinée et étalez peu à peu en cercle de 27 cm de diamètre sur 5 mm d'épaisseur.
Retournez fréquemment la pâte (recto-verso) et tournez-la aussi de temps en temps. Cela permet d'obtenir une épaisseur homogène et la forme plus facilement.
Rajoutez de temps en temps de la farine sur le plan de travail et sur la pâte si elle commence à coller. Faites reposer la pâte au frais 30 minutes.
- 2** Pendant ce temps, si vous avez choisi une mozzarella en bloc, épongez-la. Coupez $\frac{1}{4}$ en

tranches fines.

- 3 Coupez une poignée de tomates cerises en 2.
- 4 Lavez l'aubergine sans l'éplucher. Coupez des rondelles fines (\approx 5-7 mm).
Faites chauffer de l'huile végétale dans une poêle à feu moyen.
Quand elle est bien chaude, ajoutez les rondelles d'aubergine. Salez. Faites cuire 3 à 5 min par face pour les dorer.
Quand elles sont cuites, égouttez-les sur de l'essuie-tout.
- 5 Préchauffez votre four à 180°C en chaleur tournante (ou à défaut 200°C en chaleur traditionnelle).

Astuce : placez une plaque au milieu du four pour la faire préchauffer aussi. Vous y ferez glisser la tarte pour la cuire, c'est encore mieux bien snacker le dessous.

- 6 Placez la pâte sur une plaque. Piquez-la avec une fourchette.
- 7 Étalez 2 à 3 càs de sauce tomate dessus en laissant un bord d'1,5 cm minimum.
Pas besoin de mettre trop de sauce, sinon la pâte perdra de son croustillant.
- 8 Ajoutez uniformément $\frac{1}{3}$ (30 g) de la mozzarella râpée ou des tranches de mozzarella.
Déposez les tranches d'aubergine et les tomates cerises. Finissez avec le reste de mozzarella (70 g) et 2 càs de parmesan râpé.
Badigeonner le bord avec de l'huile d'olive ou du beurre fondu. Facultatif : parsemez-le d'origan séché.
- 9 Enfournez environ 15 minutes. La pâte doit être dorée et croustillante, et le fromage gratiné.
- 10 Parsemez de basilic ciselé au moment de manger.