

Tarte aubergines et feta



Ingrédients pour 4 personnes

- 2 aubergines
- 100 g de feta
- 1 pâte feuilletée ou Foi de Placinta fine
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre du moulin
- Anchois
- Olives noires
- Origan

Préparation

Faire légèrement grillées les aubergines au four. Les enfermer dans un sac plastique pour qu'elles refroidissent.

Peler les aubergines, ajouter l'huile d'olive et les faire revenir à la poêle
Laisser les aubergines refroidir et égoutter.

Mettre les aubergines dans le plat à tarte sur la pâte. Si vous utilisez Foi de Placinta, mettre plusieurs feuilles en quinconce

Ajouter la feta. Parsemer d'origan. Mettre quelques anchois et olives noires.

Cuire à 180 degrés pendant 20 mn

Déguster tiède ou froid