TARTE AUX AUBERGINES ET AUX TOMATES



Les tomates ont encore une semaine à vivre dans la plupart des marchés de producteurs. Cette tarte estivale robuste, garnie d'une couche de tranches de tomates parsemées de thym, est un beau morceau de fête. Elle se conserve également très bien une fois refroidie, ce qui permet d'emporter les restes au travail pour le déjeuner.

Infos

- **Temps de préparation**: 20 mins
- **Temps de cuisson**: 100 mins
- **Portions**: 1 tarte, pour 6 personnes

Ingredients

- 1 Croûte de blé entier levée à l'huile d'olive (½ recette)
- 680 g d’aubergines (2 moyennes)
- ?Sel et poivre fraîchement moulu
- 2 œufs
- ? tasse de lait
- 1½ tasse de sauce marinara
- 2 cuillères à soupe de feuilles de thym frais
- 55 g de gruyère, râpé (½ tasse)
- 28 g de parmesan, râpé (¼ tasse)

- 2 tomates fraîches de taille moyenne, en saison, tranchées
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge

Préparation

Etape 1
Tapisser un moule à tarte de 9 ou 10 pouces légèrement huilé avec la pâte. À l'aide d'une fourchette, percer à intervalles réguliers pour permettre une cuisson uniforme. Réfrigérer ou congeler jusqu'à ce que le moule soit prêt à être précuit et rempli.

Etape 2
Chauffer le four à 45 degrés Fahrenheit. Couper l'aubergine en tranches d'environ ? de pouce d'épaisseur et la mélanger avec du sel au goût et 1 cuillère à soupe d'huile d'olive. Tapisser 1 ou 2 plaques à pâtisserie (selon les besoins) de papier d'aluminium et badigeonner le papier d'aluminium d'huile d'olive. Disposer les tranches d'aubergine en une seule couche sur le papier d'aluminium. Faire rôtir dans le four chaud pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que les tranches soient tendres lorsqu'elles sont percées avec un couteau et qu'elles soient dorées par endroits. Retirer du four et replier soigneusement le papier d'aluminium sur les tranches d'aubergine (attention à ne pas se brûler !). Sertissez les bords du papier d'aluminium et laissez l'aubergine cuire à la vapeur pendant 15 à 20 minutes supplémentaires. Elle devrait maintenant être complètement cuite. Baissez la température du four à 35 degrés.

Etape 3
Battre les œufs dans un bol moyen. Placez le moule à tarte sur une plaque à pâtisserie afin de pouvoir le manipuler facilement. À l'aide d'un pinceau à pâtisserie, badigeonner légèrement le fond de la croûte avec l'œuf battu et mettre au four pendant 10 minutes. Retirer du four et mettre de côté.

Etape 4
Incorporer le lait aux œufs en fouettant. Ajouter le sel (j'utilise habituellement environ ½ cuillère à café) et le poivre. Étendre ¼ tasse de sauce tomate sur le fond de la croûte. Recouvrir d'une couche de tranches d'aubergine. Assaisonner de sel et de poivre. Verser un tiers de la sauce restante sur les aubergines et parsemer de thym, de parmesan et de la moitié du gruyère. Répéter les couches une ou deux fois de plus, selon la taille des tranches d'aubergine, en terminant par le gruyère. Verser le mélange d'œufs et de lait. Il doit s'infiltrer dans les couches ; si vous avez l'impression qu'il ne bouge pas et qu'il va déborder de la croûte, utilisez une fourchette pour créer des trous afin qu'il s'infiltre dans la croûte. Disposer les tranches de tomates sur le dessus et saupoudrer le reste de thym sur les tomates. Arroser d'une cuillère à soupe d'huile d'olive. Mettre au four et cuire pendant 40 à 45 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit prise, bouillonnante et dorée sur le dessus et les bords. Retirer du feu et laisser reposer pendant au moins 10 minutes avant de servir. Servir chaud, tiède ou à température ambiante.