



GUILLAUD
Traiteur
CUISINE D'ISÈRE ET D'AUJOURD'HUI

LA RECETTE DU MOIS : LA TARTE AUX AUBERGINES GRILLÉES

Ingrédients : 1 pâte feuilletée, 300g d'aubergines grillées, 1 pincée de persil, 1 cuil. à soupe d'huile d'olive, 1 bûche de chèvre, 2 œufs, sel, poivre, 2 cuil. à soupe de parmesan, 25cl de crème liquide.



① Piquer la pâte avec une fourchette et la mettre au four à 200 °C pendant 10 minutes.



② Mélanger les œufs et la crème liquide.



③ Ajouter le parmesan, le sel et le poivre.



④ Disposer sur un coulis de tomates les aubergines grillées.



⑤ Couper la bûche de chèvre en tranches et disposer le fromage sur les aubergines.



⑥ Verser la préparation puis un filet d'huile d'olive et parsemer de persil puis mettre à cuire 30 minutes au four à 180 °C.



⑦ **Les conseils du Chef !**

Servir immédiatement accompagné d'une salade verte

