LES SAVEURS
D'OCCITANIE
ZA D'OCCITANIE
4 RUE JEAN
MERMOZ
11300 LIMOUX

Tatin D'Aubergines et Tomates séchées

Tatin D'Aubergines et Tomates

Ingrédients :
1 fond de pâte feuilletée tout prêt
3 aubergines
6 tomates séchées
100g de pignons de pin
Thym
Huile d'olive
Sucre en poudre, Sel, poivre

Couper les aubergines en tranches d'1/2 cm d'épaisseur, dans le sens de la longueur Les faire dorer les unes après les autres dans l'huile d'olive et les égoutter sur du papier absorbant Sur une plaque à four, placer une feuille de papier sulfurisé de la taille de la pâte. Déposer le thym, le sucre, les pignons et arranger les tomates séchées, Par-dessus disposer les aubergines en étoile Saler et poivrer, "thymer" Poser la pâte par-dessus, la piquer et faire cuire au four à 180°C pendant 20 minutes. Une fois cuite, la retourner sur un plat de présentation et enlever le papier sulfurisé. Servir avec une salade verte, par exemple de roquette du jardin.

Lien vers la fiche du produit