

Tartelettes inavouables aubergines et chèvre frais



- 1 rouleau de pâte brisée
- 1 sachet de poêlée d'aubergines au chèvre
- 100 g de chèvre frais



Préchauffez le four à 180°C.

Commencez par faire cuire la poêlée dans une sauteuse pendant une dizaine de minutes. Mélangez bien et laissez les morceaux d'aubergines entiers.

Découpez à l'aide d'un emporte pièce de petits cercles dans la pâte à tarte préalablement déroulée (et oui ! c'est mieux !)

Placez les disques obtenus dans des moules en silicone de mini tartelette ou bien dans des moules en fer.

Garnissez-les avec la poêlée d'aubergines et émiettez sur le dessus un peu de chèvre frais.

Enfournez à four chaud pendant 15 minutes. Dégustez chaud ou froid à l'apéritif ou en entrée avec une salade verte.