



Recette facile et délicieuse, vous avez remarqué que j'adore les aubergines et frit c'est encore plus, j'ai utilisé une pâte feuilletée prête mais vous pouvez toujours préparer votre pâte brisée habituelle alors avec cette recette vous allez trouver votre bonheur, légère, bonne et savoureuse.

Ingrédients

- 2 aubergines
- 2 tomates
- 1 c à soupe de moutarde
- fromage rapé
- sel
- un rouleau de pâte feuilletée ou préparer votre pâte brisée



Préparation

Commencer par couper les aubergines en rondelles et les faire frire dans un peu d'huile sur les deux cotés pour dorer.

Dérouler votre pâte feuilletée dans le moule à tarte et garder le papier puis avec des ciseaux, couper le surplus qui ressort des bords.

Badigeonner la surface avec une c à soupe de moutarde et pas plus.

Saupoudrer de fromage rapé.

couper des rondelles de tomates.

disposer les tomates et les aubergines en alternance.

Saupoudrer de sel.

Enfourner dans un four Th.6 jusqu'a ce que la pâte soit dorée.



Bonne dégustation.