

DFM 930 CHAUD DEVANT 2018
« Les Bons Petits Plats de Francette »
Quiche aux aubergines, Feta et pignons

Préparation : 30min, Repos : 30min, Cuisson : 1h, Pour 4 Personnes

Il vous faut :

Pour la pâte : 40g de farine de blé, 80g de farine de Maïs, 1 jaune d'œuf, 5cl d'huile d'olive, 5 brins de thym.

Pour la garniture : 2 aubergines, 50g de feta, 30g de pignons, 10 olives violettes, 2 œufs, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, 20cl de lait d'amande, beurre pour le moule, sel, poivre.

Commencer par préparer la pâte. Prélevez les feuilles de thym. Mélangez les farines avec le thym, ajoutez 2 ou 3 pincées de sel puis ajoutez l'huile d'olive et le jaune d'œuf. Travaillez la pâte pour obtenir une boule de pâte homogène. Enveloppez-la dans du film alimentaire et laissez-la reposer 30min au réfrigérateur.

Préchauffez le four à 180°C. Lavez, séchez les aubergines et coupez-les en rondelles. Faites-les frire revenir rapidement dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. Coupez la feta en cube. Fouettez les œufs avec le lait d'amandes, salez, poivrez.

Étalez la pâte sur un plan de travail fariné, puis garnissez-en un moule à tarte beurré. Répartissez les aubergines en rosace sur le fond de tarte puis ajoutez les cubes de feta, les pignons, la préparation au lait d'amande et enfin les olives.

Enfournez pour 50 min environ dans le bas du four, jusqu'à ce que la tarte soit bien cuite.

Dégustez chaud ou froid.