

Tarte au caviar d'aubergines maison et sa pâte maison aux flocons d'avoine

Avec cette recette, j'ai inauguré 2 choses : La réalisation d'une **pâte brisée salée maison**, c'était une grande première, et le résultat était plus que satisfaisant. Et la réalisation du **caviar d'aubergines maison**. Là aussi, une grande première, car d'habitude, j'achetais du tout prêt en pot. Et franchement je me dis que j'étais bien bête d'acheter ces pots qui vu leur couleur orange, ne pouvaient pas contenir que du **caviar d'aubergines**, c'est pas possible...

Bon, d'accord, si vous regardez la tronche déplorable de la tarte sur la photo, je peux tout à fait comprendre que vous ne soyez pas emballé par la recette... La présentation, les couleurs, ne sont pas très appétissantes... Et pourtant cette **tarte au caviar d'aubergines et aux tomates** est un vrai petit délice ! Et avec une **pâte brisée aux flocons d'avoine**, le petit côté croustillant est vraiment plus sympa qu'une pâte industrielle toute molle. Donc en résumé, recette peut être peu présentable à des convives, mais recette à faire impérativement chez vous en semaine après le boulot.^^



Préparation : 20 min

Cuisson : 1h15

Ingrédients pour 4 personnes :

Pour la pâte brisée aux flocons d'avoine :

10 cl d'eau tiède

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

125 g de farine (de la T45 pour ma part)

60 g de flocons d'avoine

Du sel

Pour la garniture :

3 aubergines

2 tomates

2 poignées de raisins secs

Du paprika

Du curry

Du sel et du poivre

2 pincées de sucre

2 filets d'huile d'olive

Du sel et du poivre



Préparation :

Préparez tout d'abord la pâte brisée maison aux flocons d'avoine :

1. Mélangez tous les ingrédients de la pâte dans un saladier (eau, huile d'olive, farine, flocons d'avoine et sel) et pétrissez-la jusqu'à l'obtention d'une boule homogène. C'est très très rapide. Une fois la boule faite, enveloppez-la dans du film alimentaire et réservez-la au réfrigérateur. Ça y'est, votre pâte maison est terminée !

Préparez ensuite la garniture :

2. Préchauffez votre four à 200°C (th. 6-7).

3. Coupez les extrémités des aubergines, lavez-les puis coupez-les aubergines en deux dans le sens de la longueur. Déposez-les sur la plaque de votre four, recouverte de papier sulfurisé. Badigeonnez-les d'huile d'olive, salez et poivrez. Faites quelques incisions dans la chair à l'aide d'un couteau, en évitant de transpercer la peau.

4. Enfournez les moitiés d'aubergines pendant 30 minutes. Pendant ce temps, coupez les tomates en petits dés.

5. Une fois cuites, creusez les aubergines avec une cuillère à soupe ou une fourchette pour récupérer toute la chair. Ne conservez pas la peau.

6. Dans une grande sauteuse, faites chauffer 2 filets d'huile d'olive. Versez ensuite la chair des aubergines et les dés de tomates. Ajoutez le sucre, du sel et du poivre.

7. Laissez cuire le tout jusqu'à l'obtention d'une sorte de compote (environ 20 min), n'hésitez pas à "écraser" les ingrédients à l'aide d'une fourchette au cours de la cuisson. En toute fin de cuisson, ajoutez les raisins secs, le curry et le paprika, mélangez.

8. Baissez la température de votre four à 180°C (th.6). Sortez la boule de pâte du réfrigérateur, puis étalez-la sur un plan de travail fariné.

9. Dans un moule à tarte, déposez votre pâte, piquez le fond à l'aide d'une fourchette puis versez la garniture par dessus. Enfournez la tarte pendant environ 30 minutes. Cette tarte se mange aussi bien chaude que froide !