

Tarte fine Aubergine, jambon, mozzarella

Ingrédients pour 6 personnes :

- Pâte Brisée maison (ajoutez une càc de curcuma et des herbes).
- 3 aubergines
- Du jambon sec coupé en tranches fines
- 2 boules de Mozzarella coupées en tranches d'épaisseur moyenne.
- Du thym frais
- De l'huile d'olive

Préparation :

- Laver les aubergines, puis les couper en tranches épaisses.
 - Les cuire à la poêle dans de l'huile d'olive (éventuellement les pré-cuire au four à microondes). Réserver.
 - Préchauffer le four à 180°C.
 - Découper des disques dans la pate brisée. Pré-cuire à 180°C pendant 10 minutes.
 - Disposer les tranches d'aubergine sur les disques de pâte brisée pré-cuits, puis le jambon, la mozzarella, le thym, un filet d'huile d'olive.
 - Cuire pendant 20 minutes.
-
- Servez avec une salade