

# Tarte tatin d'aubergines au romarin et basilic



“ Une recette piochée sur mon ancien blog... Un petit délice d'aubergines caramélisées au bon goût de basilic et de romarin! ”

## Les Ingrédients :

(Pour 4 à 8 personnes ou 1 tarte de 28 à 32 cm) :

- 1 pâte brisée ou feuilletée
- 3 à 4 [aubergines](#)
- 2 [tomates](#)
- 200 g de fêta de brebis
- 2 portions de [basilic à l'huile](#) (ou 20 feuilles de [basilic](#))
- 20 feuilles de [basilic](#)
- 1 branche de [romarin](#)
- 25 g de [pignons](#)
- 2 à 4 c. à soupe de sucre de canne blond
- 2 à 4 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

## Les Étapes :

Rincez les [aubergines](#). Coupez-les en petits cubes sans les éplucher. Utilisez une bonne poêle anti-adhésive pour saisir les cubes d'[aubergines](#) et ce pendant une quinzaine de minutes. Mélangez régulièrement. Ajoutez l'huile d'olive et faites encore cuire sur feu modéré pendant une vingtaine de minutes tout en s'assurant que les aubergines ne collent pas à la poêle. Ajoutez le [basilic à l'huile](#) (ou les 20 feuilles de [basilic](#)) et des feuilles de [romarin](#). Salez et poivrez. Laissez cuire encore sur feu modéré jusqu'à ce que les [aubergines](#) deviennent fondantes. Ajoutez puis incorporez la fêta à la préparation. Laissez tiédir.

Découpez un cercle de papier cuisson qui permettra de recouvrir le fond d'un grand plat à tarte. Répartissez le sucre sur le papier en le concentrant davantage sur les bords du plat (la pâte sera plus caramélisée à cet endroit!).

Répartissez ensuite, les [pignons](#), du [romarin](#) et une dizaine de feuilles de [basilic](#) puis les [tomates](#) coupées en tranches.

Étalez le mélange d'[aubergines](#) et répartissez le reste des feuilles de [basilic](#) et quelques feuilles de [romarin](#).

Recouvrir le tout avec la pâte brisée en prenant soin de bien rabattre son pourtour à l'intérieur du plat pour qu'elle soit en contact avec le sucre.

Faites cuire la tarte, dans le bas du four à chaleur tournante, pendant 10 minutes dans un four préchauffé à 220°C. Réduisez la température à 190°C et laissez cuire pendant 45 à 50 minutes.

Retournez la tarte dans une grande assiette au moment de servir. Cette tarte se déguste chaude, tiède ou froide!

## Et Que Dire De Plus ?

- [Basilic dans l'huile](#).
- Pour la réchauffez, faites-la cuire sur feu doux dans une poêle anti-adhésive.
- Remplacez la fêta par du fromage de brebis frais.
- Ne salez pas trop, la fêta l'est déjà!

---

© Les Papilles Estomaquées... 2013

<http://papillesestomaquees.fr/tarte-tatin-daubergines-au-romarin-et-basilic/>

---