

POUR 1 TARTE

- 1 aubergine
- 1 oignon rouge
- 2 cuil. à soupe de miel
- 20 g de pignons de pin
- 150 g de feta
- 1 pâte feuilletée
- Huile d'olive

préparation :	cuisson :	repos :	matériel :
15 min	35 min	10 min	moule à tarte

TARTE TATIN
aubergine, oignon rouge et feta

1. Préchauffez le four à 190 °C (th. 6-7). Lavez l'aubergine, pelez l'oignon. Coupez-les en fines rondelles.
2. Dans une poêle, faites chauffer un peu d'huile sur feu moyen-vif. Faites dorer les rondelles d'aubergine dans la poêle 3 min de chaque côté et réservez.
3. Badigeonnez le fond d'un moule à tarte avec un peu d'huile d'olive, le miel, et ajoutez les pignons. Disposez par-dessus les rondelles d'aubergine et d'oignon rouge, et émiettez la feta.
4. Recouvrez le plat avec la pâte feuilletée et rentrez les bords à l'intérieur du moule. Piquez la pâte à l'aide d'une fourchette. Enfournez pour 30 min.
5. Une fois la tarte Tatin cuite, laissez refroidir 10 min, puis passez un couteau autour du moule pour décoller légèrement les bords. Recouvrez le moule à tarte d'une grande assiette et retournez-les à l'aide de deux torchons secs. Soulevez le plat de cuisson délicatement afin de démouler la tarte.
6. Servez la tarte tiède accompagnée d'une salade.

Tips
Préférez du miel liquide plus facile à étaler.

Recette baby & kids friendly
À partir de 12 mois avec du miel, sinon remplacez le miel par du sirop d'agave.

