

Tarte aux poivrons et aux aubergines garnie de fromage à rebibes et de rucola

Ingrédients

Pour un moule à charnière d'env. 24 cm de ø
Pour 6-8 personnes

papier sulfurisé pour la plaque et le moule

crème à rôtir pour les bords du moule

800 g d'aubergines, coupées en rondelles d'env. 7 mm d'épaisseur

1 cc de sel

3 poivrons rouges, pelés avec un couteau économe

600 g de pommes de terre (Christa, par ex.), pelées et coupées en rondelles de 3-4 mm d'épaisseur

huile de colza pour badigeonner

poivre

1 oignon, haché

2-3 gousses d'ail, finement hachées

huile de colza pour étuver

2 cs de rucola, hachée

env. 100 g de rebibes

1 cs de beurre, fondu

2 cs de vinaigre balsamique

rucola pour décorer



Préparation

1. Saler les aubergines, laisser égoutter env. 30 minutes. Sécher avec du papier ménager.
2. Couper les poivrons en deux dans le sens de la longueur, épépiner et couper en lamelles de 2 cm de large. Cuire al dente avec les pommes de terre (env. 10 minutes) égoutter et passer sous l'eau froide.
3. Badigeonner les aubergines d'huile des deux côtés et les disposer dans une plaque garnie de papier sulfurisé. Cuire 12-15 minutes dans la moitié inférieure du four préchauffé à
4. °C, assaisonner. Etuver les oignons et l'ail dans l'huile. Ajouter la rucola.
5. Disposer 1/3 des aubergines au fond du plat, couvrir de la moitié des poivrons, des pommes de terre, des rebibes et des oignons. Répéter l'opération et terminer par une couche d'aubergines. Comprimer le tout et badigeonner de beurre.
6. Cuire env. 35 minutes dans la moitié inférieure du four préchauffé à 200 °C. Démouler et dresser sur un plat. Asperger encore chaud de vinaigre balsamique. Servir chaud ou froid.

Préparer 12 heures à l'avance et réserver au frais et à couvert avant la cuisson. La tarte froide se conserve très bien 12 heures au réfrigérateur, à couvert.

Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 182 kcal; protéines: 8 g; lipides: 7 g; glucides: 20 g.