

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

TATIN D'AUBERGINES AU MIEL DE ROMARIN

Pour 4 personnes :

2 aubergines (soit violettes, soit une blanche et une violette) - 1 rouleau de pâte feuilletée ou 250g de pâte feuilletée maison - 1 càs bombée de miel au romarin (ou toutes fleurs ou autre) - 5 càs d'huile d'olive - sel - poivre -

Préchauffer le four à 180°C (th.6).

Huiler légèrement un moule à tarte. Répandre le miel dans le fond du moule. Couper les aubergines pelées en rondelles. Les faire revenir dans une poêle avec l'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Les disposer en rosace dans le moule puis déposer la pâte feuilletée en rabattant les bords à l'intérieur. La piquer avec une fourchette. Enfourner et cuire 30 minutes.

La démouler sur un plat en passant un couteau le long du moule. Saler, poivrer, servir tiède.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr