



# Tarte taleggio et aubergines

## Ingédients

POUR LA PÂTE :

- 250 g de farine d'épeautre intégrale
- 1 cuillère de graines de moutarde
- 1 cuillère de graines de pavot
- 120 g de beurre
- 1 œuf
- Eau froide pétillante
- Sel

POUR LA GARNITURE :

- 1 aubergine (250 g env.)
- 2 ou 3 oignons nouveaux
- 100 ml de crème
- 80 g de ricotta
- 130 g de Taleggio
- 2 œufs
- Huile EVO
- Sel et poivre

## Préparation

- Dans un saladier, mélanger la farine, les graines de pavot et de moutarde, le sel.
- Faire un puits et ajouter le beurre froid en morceaux.
- Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte sableuse, ajouter l'œuf et 3-4 cuillères d'eau froide pétillante.
- Former une pâte homogène et laisser reposer au frigo au moins 30 minutes.
- Étaler la pâte (env. 5 mm) et tapisser le moule.
- Éplucher l'aubergine et la couper en cubes.
- Nettoyer et couper les oignons nouveaux et les faire revenir à la poêle avec 2 cuillères d'huile et une cuillère d'eau.
- Ajouter l'aubergine, saler, poivrer et laisser cuire environ 10 minutes.
- Sortir du feu et laisser refroidir.
- Mélanger les œufs avec la crème, la ricotta, le Taleggio en cubes, le sel et le poivre.
- Ajouter les aubergines et les oignons et garnir la pâte.
- Enfourner à 180°C pendant 20-25 minutes.
- Servir la tarte tiède.