



anou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Tarte fine aubergine et anchois .



Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 pâte brisée
 - 1/2 aubergine
 - 20 anchois
 - 20 cl de coulis de tomate
 - Huile d'olives
 - Sel, poivre, baies
-
- Laver et couper en 2 l'aubergine puis l'émincer finement à la mandoline
 - Étaler la pâte feuilletée, en faire 2 rectangles de taille identique, piquer la pâte à la fourchette
 - Replier les bords puis napper le centre du coulis de tomate. Superposer les lamelles d'aubergine
 - Déposer quelques anchois lavés, puis arroser d'un filet d'huile d'olives, assaisonner à convenance
 - Enfourner à 180°C th. 6 pendant 25-30 minutes. Sortir immédiatement et servir chaud

Astuce : Avec le restant de pâte et de légumes, former de petits friands à passer 15-20 minutes au four à 180°C

