

Mont d'Or et aubergines en tarte



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromage : 1 gros Vacherin [Mont d'Or](#) bien affiné (800g)

- Pain rassis : coupé en tranches, en quantité suffisante pour couvrir le fond d'un moule à tarte (150 à 200g)
- 2 aubergines
- 150 g de lardons
- 5 petits suisses
- 2 oeufs
- sel et poivre

Préparation

Couper les aubergines en rondelles, les mettre dans un saladier avec les lardons. Couvrir d'un film plastique. Cuire 5 min au micro-ondes. Étaler les tranches de pain dans un moule à tarte. Étaler le mélange aux aubergines sur le pain. Réserver le jus. Batta les petits suisses avec le jus rendu par les aubergines et les lardons. Rajouter l'oeuf, battre jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Verser sur les aubergines. Pour finir, parsemer la tarte de grosses cuillerées à soupe de Mont D'or.

Cuire 15 à 20 min à 250°C (thermostat 8-9).