

# Tarte aux aubergines & piment d'Espelette

Bistro de Jenna  
*Food Style Photography*



## En accord « mets & vins » avec un Vacqueyras rouge

En mai, fait ce qu'il te plaît...

Cap sur cette recette gourmande à base d'aubergines, de viande de bœuf hachée, de copeaux de parmesan et de piment d'Espelette pour relever le tout.

Choisissez un Vacqueyras rouge avec une belle ampleur aromatique et une finale épicée pour un accord parfait !



## Ingrédients

Pour 4 personnes

- 1 pâte brisée maison ou du commerce pure beurre
- 3 aubergines moyennes
- 1 gros oignon rouge
- 250 g de viande hachée
- 4 c.à.s de sauce tomate cuisinée
- 80 g de parmesan en copeaux
- Coriandre fraîche ou persil frais
- Herbes de Provence
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre
- Piment d'Espelette

## Préparation

- Préchauffer votre four à 200°C.
  - Laver les aubergines et les éplucher (ou non).
  - Les couper en tranches.
  - Disposer les tranches d'aubergines sur un torchon, saler et laisser dégorger 10 minutes.
  - Essuyer les aubergines pour enlever l'excédent de sel.
  - Placer les aubergines sur une plaque recouverte de papier cuisson.
  - Les badigeonner généreusement d'huile d'olive, saupoudrer d'herbes de Provence et enfourner pour 15 minutes de cuisson.
  - Une fois bien tendres laisser refroidir.
  - Réserver.
- 
- Chauffer l'huile d'olive dans une large poêle.
  - Ajouter l'oignon rouge coupé en fines demi-tranches.
  - Laisser revenir 5-8 minutes en mélangeant souvent.
  - Ajouter la viande hachée et faire revenir rapidement.
  - Saler, poivrer, ajouter du piment d'Espelette et un peu d'herbes de Provence.
  - Hors du feu verser la sauce tomate et bien mélanger.
  - Laisser refroidir.
- 
- Abaisser la pâte brisée dans un moule à tarte.
  - Verser 1/3 de viande hachée.
  - Couvrir avec des aubergines.
  - Verser le reste de la viande et finir par les tranches d'aubergines.
  - Placer les copeaux du parmesan sur la tarte et enfourner dans le four chaud à 180°C.
  - Laisser cuire pendant 30 minutes.
  - A la sortie du four, ajouter quelques copeaux de parmesan et laisser refroidir une dizaine de minutes avant de consommer.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,  
à consommer avec modération.*