

Tarte au caviar d'aubergines et compotée d'oignons

Bonjour à toutes et tous

Par tout à fait assez froid pour avoir envie de soupes de courges, plus assez chaud pour continuer à se régaler de salade, la fin septembre est parfois délicat en terme de cuisine de saison. De plus, si vous disposez d'un jardin encore bien fourni en tomates, [aubergines](#) ou [poivrons](#), il devient nécessaire d'être assez astucieux dans ces choix de plat.

A la maison, nous avons attaqué les gratins aux légumes d'été et quelques idées de tartes salées. Celle que je vous partage aujourd'hui est un peu mon « classique » avec les dernières aubergines du jardin : une tarte au caviar d'aubergines, rehaussé d'oignons caramélisé. Réalisée pour la première fois un peu au hasard, elle a vite été adorée car elle associe la douceur de la crème d'aubergine au sucré des oignons, et est bien rassasiante. Petite cerise sur la tarte, on peut la servir chaude ou à température ambiante selon l'humeur, la découper en petites portions pour l'apéro, etc.

Le week-end se prêtant aux apéros, je vous partage l'idée. n'hésitez pas à l'utiliser à votre sauce : en accompagnement, entrée, apéro, pic nic, etc. J'espère qu'elle vous plaira. Bonne journée



(C) AU FIL DU THYM

Tarte caviar aubergines et compotée d'oignons

Recette : Tarte au caviar d'aubergines et compotée d'oignons

Saison de la recette : Juillet à Début Octobre

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 à 40 minutes

Ingrédients

Pour 4 à 6 personnes :

- 1 Pâte brisée toute prête ou si vous souhaitez la réaliser :
 - 200g de farine
 - 100 gr de beurre
 - 70 gr de lait froid
 - 2 pincées de noix de muscade

Caviar d'aubergine :

- 3 petites aubergines
- n3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1/2 cuillère à café de ras el hanout
- 2 gousses d'ail
- Sel, poivre

Compotée d'oignon

- 2 beaux oignons
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

- 2 cuillères à soupe de raisins secs
- 1 cuillère à soupe de sucre
- Sel, poivre

Réalisation

Étape 0 (facultatif) : la pâte Brisée

- Dans un saladier déposez la farine, la noix de muscade et le beurre coupé en petit dés.
- Sablez du bout des doigts jusqu'à avoir une consistance de grains de sable
- Ajoutez le lait (froid), mélangez pour agglomérez et écrasez la pâte de la paume de ma main pour bien homogénéiser.
- Réservez au frais au moins 1/2 h et n'étalez la pâte qu'au moment du dressage.

Etape 1 : Le caviar d'aubergine

- Lavez vos aubergines, puis coupez-les en deux dans le sens de la longueur et entaillez les en croisillon.
- Mettez-les à cuire au four pendant 30min à 200°C environ, jusqu'à ce qu'elles soient cuites (à adapter avec l'épaisseur de vos aubergines : en fait l'aubergine est cuite quand la peau se détache aisément de la chair).
- Une fois vos aubergines cuites, récupérez la chair des aubergines et mixez la avec les gousses d'ail hachées, l'huile d'olive, les épices et un petit peu d'eau pour former une crème épaisse. Réservez.

Etape 2 : La compotée d'oignon

- Déposez les raisins secs dans un petit verre rempli d'eau chaude et laissez les gonfler.
- Épluchez puis émincez finement les oignons.
- Faites chauffer 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans une poêle puis faites y revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils soient translucides.
- Ajoutez le sucre et poussez la cuisson jusqu'à caramélisation (une dizaine de minutes environ). Faites attention à mélanger régulièrement sur la fin afin d'éviter que les oignons brûlent.

Etape 3: Garnissage et cuisson

- Étalez votre pâte Brisée. Foncez votre moule avec la pâte, puis piquez

la à la fourchette. (1)

- Étalez dedans la compotée d'oignon, et parsemez des raisins secs ré-hydratés.
- Ajoutez le caviar d'aubergine de manière à disposer d'une belle couche de crème puis lissez le dessus avec le dos d'une cuillère.
- Enfournez à 180°C pendant 30 minutes (jusqu'à ce que la pâte soit dorée).

Servez cette tarte caviar aubergines et oignons tiède ou à température ambiante

Astuces :

- (1) La couleur du caviar d'aubergine pouvant être peu engageante, n'hésitez pas à découper des petits sablés avec les résidus de pâte pour décorer la tarte à son service.
 - Vous pouvez adapter la tarte caviar aubergine pour un apéro : Dans ce cas, déposez le fond de pâte un cercle/carré à pâtisserie (sans replier sur les bords), puis disposez la garniture. Vous découperez en carrés de 3-4cm après cuisson.
 - *Variante* : remplacez la compotée d'oignons par une compotée de tomate (2-3 tomates), et disposez des lamelles de tomate en fleur sur le dessus de la tarte.
 - N'hésitez pas à préparer un rab' de caviar d'aubergine pour les jours à venir, cela se tartine bien sur des toast
-