

Tatin d'aubergines au chèvre

Bonjour à toutes et tous

Nous voici à l'orée de l'automne. Si les premiers légumes d'automne (courge) ont débarqué, l'été fait jouer les prolongations dans le potager et nous continuer à récolter pas mal de tomates et d'[aubergines](#). J'aimerais partager avec vous la recette tentée avec notre récolte du week-end dernier : une **tatin d'aubergine au chèvre**

Cette idée me trottait dans la tête depuis un petit moment, mais je ne la trouvais que moyennement appropriée aux chaudes journées d'été. J'ai attendu ce week-end pluvieux où les esprits réclamaient plutôt du chaud pour la tenter. Dans sa conception, rien de compliqué : des rondelles d'aubergines légèrement cuites, une bûche de chèvre pour le pep's, du thym du jardin pour les saveurs de Provence, et une bonne pâte brisée (maison). C'est une tarte tatin vraiment simple à préparer et présentant bien après cuisson

Mes gourmands, grands amateurs invétérés de l'aubergine, lui firent réellement honneur. Jugée très savoureuse, jolie, et avec cette petite pointe de piquant du chèvre qui « twist » les goûts, la tarte disparut au cours du repas. Surprise de son succès, je m'empressais de conserver la recette, puis me suis dit que cela vaudrait le coup de partager l'idée avec vous. J'espère ne pas me tromper. Bonne journée



(c) AU FIL DU THYM

Tatin aubergines chèvre

Recette : Tatin d'aubergines au chèvre

Saison de la recette : Juillet à Mi Octobre

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 55 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes en accompagnement ou 6 en entrée:

- 1 pâte brisée
- 3 belles aubergines
- 150 gr de bûche de chèvre
- Huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de thym
- 2 cuillères à café de sucre en poudre
- Sel, poivre

Réalisation

- Lavez vos aubergines et retirez le pédoncule. Coupez les ensuite en rondelles.
- Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle puis déposez les rondelles d'aubergines. Salez, poivrez les légèrement, et faites les cuire quelques minutes. Elles ne doivent pas cuire entièrement mais l'être sur les bords. Égouttez les sur du papier absorbant.
- Recouvrez un moule à manqué de papier cuisson. Parsemez ensuite le fond du sucre et d'une cuillère à soupe de thym.
- Déposez joliment les rondelles d'aubergines. (Astuce : Pour le « dessin » pris en photo, faites une rosace sur l'extérieur du moule avec vos grosses rondelles, puis une deuxième au centre avec des rondelles de plus petite épaisseur.)
- Une fois l'ensemble des rondelles déposées, ajoutez le chèvre coupé en fines rondelles et le restant de thym.
- Couvrez avec votre pâte, en appuyant bien sur les bords pour recouvrir

entièrement le moule.

- Enfournez à 180°C jusqu'à ce que la pâte soit dorée, soit environ 45 minutes.

Servez cette tatin aubergine chèvre chaude ou tiède.

Astuces :

- *Accompagne* : Cette tatin vous servir d'accompagnement d'une viande, d'entrée, ou d'un plat léger accompagné d'une salade crudités/fromage.
-