

Tarte spirale salée aubergine, courgette et lardons

Les ingrédients

- 1x Pâte Brisée HERTA
- 200g de Lardons Nature HERTA
- 2 aubergines
- 3 grandes pommes de terre (farineuses)
- 1 courgette
- 250 ml de crème allégée
- 3 œufs
- 30g de parmesan (râpé)
- pesto frais
- huile d'olive, épices italiennes, thym frais

Préparation:

- Préchauffez le four à 200°C. Sortez la Pâte Brisée HERTA du réfrigérateur.
- Lavez les pommes de terre, la courgette et les aubergines et coupez-les dans le sens de la longueur, en tranches (avec la peau). Saupoudrez les tranches d'aubergine de sel et laissez-les s'imprégner. Lavez-les et séchez-les en les tamponnant à l'aide d'un papier cuisine.
- Prenez votre moule à manqué et déposez-y la Pâte Brisée HERTA avec son papier sulfurisé. Découpez les bords qui dépassent et percez des petits trous dans le fond.
- Commencez par étaler 2 cuillères à soupe de pesto. Ajoutez ensuite les légumes. Commencez par un cercle de courgettes, ensuite d'aubergines et enfin de pommes de terre, etc. et ainsi de suite en partant du bord vers le centre du moule.
- Mélangez la crème avec les œufs, le parmesan, les épices italiennes, les feuilles de thym et assaisonnez suffisamment de poivre. Recouvrez la tarte de ce mélange. Éparpillez dessus les Lardons nature HERTA, enfournez et faites cuire pendant 35 minutes.

Préparation: **15-30 min**

Type de plat: **Plat principal**

Personnes: **4**