**Tarte au parfum d'Italie**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/07/Tarte-au-parfum-dItalieIMG_5861_34589.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**  
**La Pâte :   
- 250 g de farine** **- 125 g de beurre** **- ½ de càc de sel** **- 70 g d'eau  
La garniture :  
- 5 petites aubergines (450 g)** **- 1 gros poivron rouge** **- 3 tomates mûres** **-** [**sel aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/)  
**- 250 g de ricotta** **- 3 œufs** **- 2 càs d'huile d'olive** **+ un peu pour les aubergines et finition.**  
**- quelques feuilles de** [**basilic**](http://recettes.de/basilic) **- 60 g de parmesan râpé (30 g + 30 g)** **-** [**Poivre à l'ail Ducros**](http://www.ducros.fr/Produits/Poivres-Herbes-Epices/Poivres-et-sels/Poivre-a-lail.aspx)

**1 cercle ou un moule à tarte de 28 cm de diamètre**  
**Préchauffage du four (Chaleur tournante)**  
**- à 180°C pour les aubergines**  
**- à 190°C pour la tarte**

**La pâte :**Vous la ferez en suivant la recette de base [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/). Étaler la pâte et foncer le moule.  
Piquer à la fourchette, couvrir et garder au frais le temps de préparer la garniture.  
**La garniture :**J'ai préparé le poivron comme dans la recette [ici](http://croquantfondantgourmand.com/gaspacho-fraise-poivron-rouge/). Une fois pelé, je l'ai détaillé en languettes.  
Laver les aubergines, retirer les queues et les couper en tranches.  
Les déposer sur la plaque du four et les badigeonner au pinceau d'huile d'olive.  
Enfourner pour 12 minutes. Retourner les aubergines, badigeonner l'autre face avec de l'huile et enfourner pour encore 12 minutes. Laisser refroidir.  
Couper les tomates en rondelles.  
Disposer sur le fond de tarte les tranches d'aubergines, les lamelles de poivron et les rondelles de tomate. Saupoudrer légèrement de [**sel aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/).  
Écraser la ricotta à la fourchette dans un saladier. Couper le basilic au couteau.  
Mélanger la ricotta avec les œufs, le basilic, l'huile d'olive et 30 g de parmesan. Saler et poivrer avec du [**poivre à l'ail**](http://www.ducros.fr/Produits/Poivres-Herbes-Epices/Poivres-et-sels/Poivre-a-lail.aspx). Verser la préparation sur les légumes.  
Saupoudrer avec le parmesan restant et asperger de quelques gouttes d'huile d'olive.  
Enfourner pour 40 minutes.  
Laisser tiédir quelques minutes avant de démouler.