**Tarte légère aux aubergines**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 1 rouleau de pâte feuilletée pur beurre**
**- 10 mini** [**aubergines**](http://recettes.de/aubergines) **(800 g environ)**
**- 3 belles tomates mûres et fermes**
**- Huile d'olive**
**- Herbes de Provence**
**-** [**Sel aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/?p=2881&preview=true)
**- poivre du moulin**

**1 cercle à tarte de 28 cm de diamètre**
**La plaque du four tapissée de papier cuisson.**
**Préchauffage du four à 190°C** (Chaleur tournante)

Couper les aubergines en tranches épaisses dans le sens de la hauteur.
Ranger les tranches sur la plaque du four.
Les badigeonner d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau. Saupoudrer d'herbes de Provence.
Enfourner pour 15 minutes.
Retourner les tranches d'aubergines et  badigeonner la seconde face d'huile d'olive.
Saupoudrer d'herbes de Provence avant de les remettre au four pendant 15 minutes.
Laisser refroidir.
Foncer le moule à tarte avec la pâte et garder les chutes.
Disposer harmonieusement les tranches d'aubergines grillées.
Laver les tomates et les couper en rondelles.
Ranger les rondelles de tomates sur les aubergines.
Assaisonner de [sel aux herbes](http://croquantfondantgourmand.com/?p=2881&preview=true) et de poivre du moulin.
Décorer de croisillons préparés avec les chutes de pâte.
Enfourner pour 40 minutes.
Attendre quelques minutes avant de retirer délicatement le cercle et de laisser refroidir la tarte sur une grille.
Nous l'avons dégustée à peine tiède.