 **Tarte crevettes-aubergine** **Pour 4 à 6 Croquants-Gourmands**

**Pâte brisée :**
**- 200 g de farine - 100 g de beurre - 50 g d'eau - 1 pincée de sel
Garniture :
- 1 grosse aubergine
- 250 g de crevettes décortiquées (surgelées pour moi)
- 1 gousse d'ail
- 200 g de crème
- 3 œufs
- 40 g de comté râpé
- huile d'olive
- sel & poivre du moulin**

**1 moule à tarte de 26 cm de diamètre
Préchauffer le four à 180°C (chaleur tournante).
La pâte brisée :**À préparer suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/). Foncer le moule à tarte. Piquer à la fourchette.
Couvrir et laisser reposer au frais pendant la préparation de la garniture.
**La Garniture :**
Éplucher, dégermer et hacher la gousse d'ail. Couper l'aubergine en petits dés réguliers.
Laisser dégeler les crevettes.
Faire chauffer 1 cuillerée à soupe d'huile dans une poêle, ajouter l'ail puis les crevettes.
Lorsque les crevettes commencent à dorer, retirer du feu et débarrasser dans une assiette.
Ajouter 2 cuillerées à soupe d'huile dans la même poêle et faire dorer les cubes d'aubergines pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'ils commencent à devenir tendres.
Battre les œufs avec la crème, ajouter le fromage râpé. Saler & poivrer.
Étaler les crevettes sur le fond de tarte. Recouvrir des aubergines.
Napper de la crème aux œufs et au fromage.
Faire cuire pendant 40 minutes.
Laisser tiédir un peu.
Démouler sur le plat de service et servir chaud ou à température ambiante.