 **Tarte romaine**

 **Pour une tarte de 26 cm de diamètre ou 8 tartelettes de 8 cm de diamètre**

**Pâte brisée :**
**- 250 g de farine**
**- ¼ de càc de sel**
**- 125 g de beurre**
**- 65 g d'eau**
**Garniture :**
**- 525 g d'aubergines**
**- 1 gousse d'ail**
**- 185 g d'eau**
**- 1 tablette de bouillon de bœuf**
**- 50 g de concentré de tomate**
**- 3 œufs**
**- 200 g de jambon**
**- 3 càs de crème fraîche**
**- 3 càs de persil haché**
**- huile d'olive**
**- sel & poivre du moulin**

**1 moule à tarte de 26 cm de diamètre** - **Préchauffage du four à 180°C** 

**La pâte brisée :
Vous la ferez suivant la recette de base** [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/?p=2434&preview=true).
**Étaler la pâte** et foncer le moule.
Piquer la pâte à la fourchette.
Couvrir et garder au frais pendant la préparation de la garniture.

**La garniture
Couper les aubergines** en petits dés sans les peler.
**Mettre un filet d'huile d'olive**  dans une sauteuse, jeter les dés d'aubergine dans l'huile bien chaude.
Les faire sauter quelques instants jusqu'à ce qu'ils soient bien enrobés d'huile, ajouter l'ail haché puis laisser cuire à petit feu pendant 15 mn en remuant souvent.
**Faire fondre le cube** de bouillon dans l'eau chaude ajouter le concentré de tomates en remuant bien et laisser tiédir.
**Déposer dans un saladier** les aubergines, le jambon, la crème, le persil et les jaunes d’œufs.
**Ajouter** le bouillon.
Bien mélanger, rectifier l'assaisonnement en sel si besoin et poivrer.
**Incorporer délicatement** les blancs d'œufs battus en neige à cette préparation.
**Verser l'appareil** dans le fonds de tarte et faire cuire au four préchauffé à 180° pendant 30 mn environ.

**Servir chaud, tiède ou à température ambiante.
Avec une salade  (roquette ou mâche) simplement arrosée d'huile d'olive et de vinaigre balsamique.**