 **Tarte au lapin et aux légumes d'été**

[](http://croquantfondantgourmand.com/?attachment_id=99574) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**La** [**pâte brisée**](https://recettes.de/pate-brisee) **:  
- 200 g de farine**  
**- ½ càc de sel**  
**- 100 g de beurre**  
**- 60 g d'eau**  
**La garniture :  
- 400 g de râbles de** [**lapin**](https://recettes.de/lapin)  
**- 375 g d'**[**oignons**](https://recettes.de/oignons)  
**- ½ càc de sucre**  
**- 2 càs de vinaigre balsamique**  
**- 600 g d'**[**aubergines**](https://recettes.de/aubergines)  
**- 2 grosses** [**tomates**](https://recettes.de/tomates)  
**- 40 g de Pecorino râpé**  
**- huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**

**1 moule ou 1 cercle à tarte de 26 cm de diamètre posé sur la plaque du four.  
La plaque du four**  
**Préchauffage du four** Position four chaleur tournante _png **- à 200°C pour les aubergines - à 190°C pour la tarte  
  
  
La pâte brisée :**À préparer suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/?s=p%C3%A2te+bris%C3%A9e).  
Foncer le cercle, piquer la pâte; couvrir et laisser raffermir au réfrigérateur pendant la préparation de la garniture.

**La garniture :**Préparer un [confit d'oignons](https://recettes.de/confit-d-oignon) :  
Éplucher et hacher finement les oignons.  
Les faire fondre sans coloration dans un filet d'huile d'olive et ajouter deux cuillerées d'eau.  
Lorsque les oignons sont bien translucides, ajouter le sucre et le vinaigre balsamique.  
Couvrir et laisser réduire à chaleur douce pendant 25 minutes.  
Réserver.  
Laver les aubergines et les couper en tranches.  
Les étaler sur la plaque du four et les badigeonner au pinceau d'huile d'olive.  
Saler ([**sel aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/) pour moi) et enfourner pour 10 minutes.  
Retourner les tranches, les badigeonner d'huile et enfourner encore pour 10 minutes.  
Laisser refroidir puis couper les tranches en deux.  
Désosser les râbles de lapin, et les couper en lamelles.  
Les faire dorer dans un filet d'huile et réserver.  
Couper les tomates en rondelles.  
Éplucher, dégermer et hacher l'ail très finement.  
Étaler le confit d'oignon sur le fond de tarte.  
Couvrir avec les lamelles d'aubergines et saupoudrer d'ail.  
Répartir les dés de lapin.  
Étaler les rondelles de tomate.  
Saupoudrer de fromage et vaporiser quelques gouttes d'huile.  
Il me restait un peu de pâte, j'ai renforcé la bordure (la tarte sera moins nette, tant pis).  
Enfourner pour 40 minutes.  
Décercler délicatement et laisser tiédir sur une grille.  
Servir chaud ou tiède.