

**Quiche aux aubergines et tomates confites**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/03/quiche-aux-aubergines-et-tomates-confites-p1100648-r.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**La** [**pâte brisée**](https://recettes.de/pate-brisee) :  
**- 200 g de farine T 55**  
**- 1 pincée de sel**  
**- 100 g de beurre**  
**- 50 g d'eau**  
**La garniture :**  
**- 2** [**aubergines**](https://recettes.de/aubergines) **(550 g)**  
**- 2 gousses d'ail**  
**- 6 pétales de** [**tomates confite**](https://recettes.de/tomate-confite) **(60g) (1)**  
**- 3 œufs**  
**- 250 g de** [**ricotta**](https://recettes.de/ricotta)  
**- 100 g de crème fraîche**  
**- 1 tige de** [**romarin**](https://recettes.de/romarin)  
**- 20 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan) **râpé**  
**- Huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**

**1 cercle à tarte de 26 cm de diamètre  
Préchauffage du four à 190°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

**La pâte brisée :**

À préparer suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/).  
Étaler la pâte au rouleau et foncer le cercle posé sur la plaque à pâtisserie.  
Piquer à la fourchette, couvrir et mettre au frais.

**La garniture :**

Laver les aubergines et les couper en dés.  
Les faire précuire à l'eau bouillante salée pendant 5 minutes **(2)**.  
Les égoutter soigneusement.  
Peler, dégermer et hacher finement l'ail.  
Égoutter les pétales de tomate et les couper en petits dés.  
Faire revenir les dés d'aubergine dans un filet d'huile chaude avec l'ail émincé.  
Ajouter les dés de tomate et bien mélanger.  
Réserver et laisser refroidir.  
Hacher très finement un brin de romarin pour en obtenir une cuillerée à soupe.  
Travailler au fouet la ricotta, la crème et les œufs en crème lisse.  
Ajouter les aubergines, le romarin, du sel et du poivre. Mélanger.  
Je n'ai pas pu m'empêcher de rajouter un peu de parmesan...  
Verser la préparation sur le fond de pâte.  
Enfourner pour 35 minutes environ.  
Laisser tiédir sur une grille et retirer délicatement le cercle.  
Servir tiède avec quelques feuilles de salade.