**Tarte au Saint-Nectaire**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**La pâte :
- 240 g de** [**farine aux 6 céréales**](http://lacroiseedesterroirs.fr/farines/167-farine-aux-6-cereales-1-kg.html) **- 1 càc de sel** **- 120 g de beurre** **- 60 g d'eau
La garniture :
-** [**moutarde aux noix**](http://lacroiseedesterroirs.fr/condiments/153-moutarde-aux-noix-200-g.html)**- 200 g de** [**Saint-Nectaire fermier**](http://lacroiseedesterroirs.fr/vache/45-fromage-le-saint-nectaire-840g.html)**- 3 petites aubergines** **- 4 tomates** **- herbes de Provence** **- sel & poivre - huile d'olive**

**1 moule à tarte de 28 cm x 21 cm**
**Préchauffage du four à 190°C (Chaleur tournante)**

**La pâte :**À faire avec les proportions données et suivant la recette de base [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/).
Étaler la pâte et foncer le moule.
Piquer à la fourchette, couvrir et garder au frais pendant la préparation de la garniture.

**La garniture :**Couper les aubergines en tranches fines.
Les faire griller au four comme dans la recette [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/tarte-legere-aux-aubergines-2/).
Couper le fromage en tranches fines.
Couper les tomates en rondelles.
Tartiner le fond de tarte avec la moutarde.
Tapisser de  lamelles de fromage.
Disposer les aubergines. Les saupoudrer d'herbes de Provence et les arroser d'un filet d'huile d'olive.
Couvrir de rondelles de tomates. Saler & poivrer.
Parsemer d'un peu d'herbes de Provence et asperger de quelques gouttes d'huile.
Enfourner pour 35 minutes.
Savourer chaud ou tiède.