**Tarte aux aubergines grillées**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/10/Tarte-aux-aubergines-grill%C3%A9es-DSCN0063_29570.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**  
 **- 250 g de pâte feuilletée pur beurre**  
**- environ 500 g d'aubergines** **bio**  
**- environ 500 g de tomates cerises**  
**- 250 g de mozzarella au lait de bufflonne**  
**- Huile d'olive**  
**- Herbes de Provence**  
**- sel** ([**aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/))  
**- poivre du moulin**  
**- Vinaigre balsamique**

**Un moule à tarte de 29cm x 20cm**  
**Plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 190°C** (chaleur tournante)

**J' ai fait griller les aubergines en tranches au four  comme** [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/tarte-legere-aux-aubergines-2/).  
**Les laisser refroidir**.  
Étaler la pâte feuilletée au rouleau et en tapisser le moule.  
Ranger les aubergines bien serrées pour couvrir toute la pâte.  
Couper les tomates cerises en deux et en masquer totalement les aubergines.  
Couper la mozzarella en tranches puis en petits dés.  
Les répartir sur les tomates.  
Assaisonner d'un peu de sel ([**aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/)) et saupoudrer d'herbes de Provence.  
Asperger de quelques gouttes d'huile d'olive et pulvériser un nuage de vinaigre balsamique.  
Enfourner pour 40 minutes environ : Le fromage doit être fondu et doré.  
Poivrer légèrement avant de servir chaud.