 **Tarte romaine**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/08/Tarte-romaine-septembre-2008-052-copie.jpg) **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** [Four Chaleur tournante](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg)

**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.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif  
**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.  
**http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifIncorporer délicatement** les blancs d'œufs battus en neige à cette préparation.  
**http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifVerser 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.**