 **Quiche façon moussaka**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/06/Quiche-fa%C3%A7on-moussaka-DSCN6625.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**La pâte brisée :**  
**- 250 g de farine**  
**- ¼ de càc de sel**  
**- 125 g de beurre**  
**- 60 g d'eau**  
**La garniture :**  
**- 850 g d'**[**aubergines**](http://recettes.de/aubergines)  
**- 800 g de tomates**  
**- 2 oignons**  
**- 2 gousses d'ail**  
**- 400 g de** [**steak haché**](http://recettes.de/boeuf-hache)  
**- 3 càs de basilic haché**  
**- 160 g de crème liquide**  
**- 1 œuf**  
**- 80 g de comté râpé  
- Huile d'olive  
- sel & poivre du moulin**

**1 cercle ou un moule à tarte de 28 cm de diamètre  
La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

**La veille :  
  
La pâte brisée :**  
Vous la préparerez suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/).  
Foncer le cercle, le piquer à la fourchette.  
Couvrir et garder au frais pendant la préparation de la garniture.  
**La garniture :**Laver les aubergines sans les éplucher et les couper en tranches (dans la longueur).  
Les déposer côte à côte sur la plaque du four.  
Vous les ferez griller comme dans la recette de la [**tarte légère aux aubergines**](http://croquantfondantgourmand.com/tarte-legere-aux-aubergines-2/).  
Les laisser refroidir.  
Éplucher et émincer les oignons ainsi que les gousses d'ail dégermées.  
Ébouillanter les tomates, les monder, les épépiner et les couper en dés.  
Faire [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les oignons pendant quelques minutes dans 3 cuillerées à soupe d'huile.  
Ajouter l'ail et la viande hachée, en remuant à la cuillère en bois pour bien séparer les grains.  
Lorsque la viande est dorée, ajouter les dés de tomate. Saler et poivrer.  
Laisser cuire une vingtaine de minutes pour obtenir une compotée.  
**La tarte :**  
Couvrir le fond de tarte avec la moitié des tranches d'aubergines.  
Répartir la moitié de la sauce à la viande.  
Étaler le reste des aubergines et couvrir avec le reste de la sauce.  
Éparpiller le basilic ciselé.  
Mélanger dans un bol l'œuf et la crème. Saler et poivrer.  
Verser la crème sur la tarte.  
Parsemer de fromage râpé.  
Enfourner pour 40 minutes.  
Laisser refroidir et réserver au frais  
  
**Le jour du repas :**

Réchauffer la Quiche façon moussaka au four, pendant une quinzaine de minutes.   
Servir chaud ou tiède.