

**Quiche à l'aubergine et aux noix**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/06/quiche-a-laubergine-et-aux-noix-p1180105-r.jpg) **Pour 6 à 8 Croquants-Gourmands**

**La pâte brisée aux herbes de Provence :   
- 250g de farine**  
**- ¼ de càc de sel**  
**- 1 càc d'**[**herbes de Provence**](https://recettes.de/herbes-de-provence)  
**- 125 g de beurre**  
**- 70 g d'eau**

**1 cercle à tarte de 28 cm de diamètre posé sur la plaque du four**  
**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)

Préparer la pâte brisée avec les proportions données suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/).  
Étaler la pâte et foncer le cercle.  
Piquer la pâte à la fourchette.  
Couvrir la plaque et mettre au frais pendant la préparation de la garniture.

**La garniture :  
- 2** [**aubergines**](https://recettes.de/aubergines) **(550 g)**  
**- 1 càc de** [**miel**](https://recettes.de/miel)  
**- 1 càc d'herbes de Provence**  
**- 250 g de** [**ricotta**](https://recettes.de/ricotta)  
**- 100 g de crème liquide**  
**- 3 œufs  
- 3 càs d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**  
**- 60 g de cerneaux de** [**noix**](https://recettes.de/noix) **+ quelques uns pour la déco**  
**- 30 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan) **râpé**  
**- Huile d'olive**  
**- Sel & poivre du moulin**  
**- noix de muscade**

**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)

Éplucher les aubergines et les couper en petits dés.  
Les faire dorer pendant 5 minutes dans une cuillerée d'huile chaude, en remuant sans arrêt.  
Ajouter le miel et les herbes de Provence et laisser encore cuire pendant 5 minutes en remuant.  
Saler et poivrer. Réserver.  
Travailler la ricotta au fouet avec la crème.  
Ajouter les œufs et bien mélanger.  
Ajouter le parmesan, saler, poivrer et râper une grosse pincée de muscade.  
Concasser grossièrement les cerneaux de noix.  
Saupoudrer les amandes en poudre sur le fond de tarte.  
Étaler les aubergines et répartir les noix sur toute la surface.  
Couvrir avec la crème à la ricotta.  
Décorer à volonté avec les chutes de pâte et des cerneaux de noix.  
Enfourner pour 40 minutes.  
Déposer sur une grille et décercler.  
Servir avec quelques feuilles de salade.