 **Tatin d'aubergines aux tomates confites**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/07/tatin-daubergines-aux-tomates-confites-p1020219-r-copy.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 1 abaisse de** [**pâte feuilletée**](https://recettes.de/pate-feuilletee) **(1)**  
**- 2** [**aubergines**](https://recettes.de/aubergines) **moyennes**  
**- 1 oignon**  
**- 1 gousse d'ail**  
**- 10 pétales de** [**tomates séchées**](https://recettes.de/tomates-sechees) **à l'huile d'olive**  
**-** [**Thym citron**](https://recettes.de/thym-citron) **(2)**  
**- huile d'olive (des tomates confites pour moi)**  
**- sel & poivre du moulin  
- 1 càs de cassonade**

**La plaque du four huilée** - **Un moule à tarte de 26 cm de Ø**  
**Préchauffage du four à 180°C** (chaleur tournante)

Huiler le moule et le saupoudrer de cassonade.  
Laver les aubergines, retirer le pédoncule puis les couper en rondelles  
Les disposer côte à côte sur la plaque du four.  
Les badigeonner d'un peu d'huile d'olive.  
Enfourner pour 20 minutes. Laisser refroidir.  
Éplucher et couper l'oignon en deux puis en lamelles fines.  
Éplucher, dégermer l'ail puis l'émincer finement.  
Laisser blondir à petit feu l'oignon et l'ail dans une cuillerée d'huile.  
Laisser refroidir.  
Disposer les tranches d'aubergine en rosace dans le fond du moule.  
Les parsemer de tomates confites coupées en dés.  
Étaler sur le dessus les oignons et parsemer de thym citron effeuillé. Saler & poivrer.  
Couvrir avec la pâte **(1)** en la faisant pénétrer sur tout le tour du moule à l'aide d'une spatule. Piquer à la fourchette.  
Enfourner pour 35 minutes.  
Retourner la tarte sur le plat de service.  
Servir chaud ou tiède.