

**Tarte provençale aux deux fromages**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

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

**1 cercle ou 1 moule à tarte de 28 cm de Ø**

Préparer la pâte brisée avec les ingrédients donnés suivant la [**recette de base**](https://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/).
Foncer le cercle, piquer la pâte, couvrir et mettre au frais.

**La garniture :
- 400 g de** [**poivrons**](https://recettes.de/poivrons)
**- 700 g d'**[**aubergines**](https://recettes.de/aubergines)
**- 2 gousses d'ail**
**- 200 g de crème liquide**
**- 3 œufs**
**- 250 g de** [**mozzarella**](https://recettes.de/mozzarella) **de bufflonne**
**- 1 càc d'**[**épices**](https://recettes.de/epice) **mélange italien**
**- 40 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan)
**- huile d'olive**
**- sel & poivre du moulin
- 1 càs d'origan séché**

**Préchauffage du four à 180°C **

Laver, épépiner et couper les poivrons en dés.
Laver et couper les aubergines en dés.
Éplucher et émincer la gousse d'ail dégermée.
Laisser les poivrons s'attendrir dans un filet d'huile chaude.
Ajouter les aubergines et l'ail et laisser cuire en remuant de temps en temps
jusqu'à ce que les aubergines soient tendres mais sans s'écraser.
Saler, poivrer et laisser refroidir.
Mélanger au fouet la crème avec les œufs, les épices, du sel et du poivre.
Verser la garniture de légumes sur le fond de tarte.
Garnir de rondelles de mozzarella.
Napper de la crème.
Parsemer de parmesan et d'origan.
Enfourner pour 50 minutes.
Décercler sur le plat de service.
Servir tiède avec une salade.