**Tarte forestière aux aubergines**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**La pâte brisée
- 300 g de farine**
**- ¼ de càc de sel**
**- 150 g de beurre**
**- 75 g d'eau**

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

Préparer la pâte brisée suivant la [**recette de base**](https://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/) avec les proportions données.
Foncer le moule ou le cercle posé sur une plaque.
Piquer à la fourchette, couvrir et réserver au frais.

**La garniture :
- 150 g d'allumettes de lardons fumés**
**- 750 g d'**[**aubergines**](https://recettes.de/aubergines)
**- ¼ de càc d'ail en poudre**
**- 250 g de** [**champignons**](https://recettes.de/champignons) **de Paris**
**- 90 g  (30 + 60) de** [**comté**](https://recettes.de/comte) **râpé**
**- 200 ml de crème liquide**
**- sel & poivre du moulin**
**-** [**herbes de Provence**](https://recettes.de/herbes-de-provence)
**- huile d'olive**

**Préchauffage du four à 190°C** 

Laver les aubergines et les couper en petits dés.
Nettoyer les champignons et les couper en 4.
Faire dorer les allumettes de lardons dans une poêle à sec.
Les débarrasser en laissant le gras dans la poêle.
Rajouter une cuillerée d'huile et laisser revenir les aubergines avec l'ail en remuant.
Saler légèrement, couvrir et laisser cuire 10 minutes puis encore 5 minutes à découvert.
Les laisser refroidir et s'égoutter dans une passoire.
Dans la même poêle, ajouter une cuillerée d'huile et faire dorer les champignons.
Parsemer le fond de tarte avec 30 g de fromage râpé.
Étaler les aubergines.
Parsemer de lardons puis couvrir avec les champignons.
Mélanger au fouet la crème avec les œufs.
Saler, poivrer puis verser sur les légumes.
Parsemer d'herbes de Provence et du reste de fromage râpé.
Enfourner pour 45 minutes.
Laisser refroidir la tarte sur une grille.
Servir chaud ou tiède avec une salade bien relevée.