



## Tarte aux aubergines et à la fêta

Pâte Brisée : 1

Aubergines (selon la taille) : 3 à 4

Fêta

Sel, poivre

Il suffit de couper les aubergines en dès assez grossièrement.

Puis, on fait cuire les aubergines à la vapeur quelques minutes.

On étale la pâte Brisée dans un plat et, une fois que les aubergines sont cuites, on les étale sur la pâte, saler poivrer.

Ensuite, on nappe les légumes de fêta travaillée à la main pour que celle-ci soit en petits morceaux. J'ai ajouté de l'origan séché.

On enfourne ensuite le tout à 180°C environ 40 minutes.