

# Tourte borrequitas aux aubergines

**Temps de préparation : 30 minutes**

**Temps de cuisson : 20 minutes**

## **Ingrédients (pour 4 personnes) :**

- 2 fonds de pâte brisée
  - 2 aubergines épluchées, coupées en dés
  - 1 oignon haché
  - 1 boîte de conserve de tomates en dés
  - sel, poivre
  - 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
  - 200 g de parmesan râpé
  - 50 g de gruyère râpé
  - 1 jaune d'oeuf
- 

## **Préparation de la recette :**

Etaler le fond de pâte dans un moule à tarte.

Faire revenir les dés d'aubergines et l'oignon dans 3 cuillères à soupe d'huile d'olive sur feu vif.

Ajouter sel poivre et les tomates en dés.

Astuce: rajouter 1 cuillère à café de sucrose pour enlever l'acidité de tomates.

Ecraser le mélange grossièrement avec une fourchette.

Rajouter le parmesan et le gruyère, mélanger.

Mettre le mélange sur le fond de pâte brisée.

Recouvrir d'une autre pâte brisée, humecter les bords pour que les pâtes adhèrent bien.

Percer le sommet de la tourte de quelques trous, badigeonner au pinceau de jaune d'oeuf.