



Tarte au caviar d'aubergine, thon, tomate et Comté

- [1 pâte brisée allégée maison](#) réalisée avec farine semi-complète
- 1 belle aubergine
- 1 grosse boîte de thon
- 1 grosse tomate coupée en rondelles
- 40 à 50 g de Comté râpé
- quelques olives noires dénoyautées
- 1 filet de jus de citron
- 1 gousse d'ail
- thym séché
- sel
- poivre

Réaliser la pâte brisée, l'étaler dans un moule à tarte, la piquer avec une fourchette et réserver au frais.

Couper les extrémités de l'aubergine et l'éplucher. La couper en dés et cuire 20 min à la vapeur. Mixer avec le jus de citron, la gousse d'ail épluchée et dégermée. Saler et poivrer le caviar d'aubergine obtenu et ajouter du thym. Réserver.

Resortir la pâte du frigo et la cuire à blanc 10 min environ dans un four à 210-220°C.

Etaler le caviar d'aubergine sur le fond de tarte.



Ajouter le thon émietté, les rondelles de tomate. Parsemer de Comté râpé et cuire 25 min à 180°C. Ajouter les olives noires et servir.

