

Tartelettes d'aubergines

Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 belles aubergines ou 3 petites
- 8 tartelettes à garnir (ou faites maison)
- 1 bocal de tapenade
- huile d'olive (2 cuillerées à soupe)
- citron confit en lamelle ou entier (1/2 citron)
- basilic, sel, poivre.

Préparation :

Laver et couper les aubergines non pelées en dés, les faire revenir à l'huile d'olive pendant 10mn, saler et poivrer. Tartiner le fond des tartelettes avec la tapenade, ajouter les aubergines, le citron confit en petits dés (5 à 6 dés par tartelettes) ainsi que le basilic finement ciselé.

Servir tiède ou froid.

Bon appétit!