

Tarte aux restes de poulet aubergine

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 boîte de d'aubergines « Epireuil »
- 3 œufs
- Un ½ verre de lait demi-écrémé
- Restes d'un poulet cuit
- Sauce tomate « Epireuil »
- Sel/ Poivre

Préparation :

1. Déposez sur une pâte brisée les tranches d'aubergines
2. Prenez le reste d'un poulet cuit et l'émietté dans le fond de tarte
3. Battez les œufs, salez et poivrez et versez le mélange sur les miettes de poulet et les tranches d'aubergines.
4. Versez la sauce tomate sur toute la préparation.
5. Parsemez de gruyère râpé.
6. Enfournez pour 20 minutes à 180°C.