

Duo de tartes aux légumes

400 g de pâte à pâte croûte (à défaut de la pâte brisée)

Pour la tarte à l'aubergine :

1 grosse aubergine

15 cl de crème liquide (ou de crème de soja)

1 courgette

1 œuf

50 g de pignons de pins

2 verts de blettes

quelques brins de roquette

Pour la tarte aux harengs et pommes de terre

300 g de pommes de terre cuites à l'eau et épluchées

4 filets de harengs

100 g de fromage blanc

1 œuf

30 g de graines de tournesol et de courge

Quelques brins d'origan

Étalez la pâte à pâte croûte dans deux plats à tarte chemisés de papier sulfurisé, piquez les fonds de pâte avec une fourchette et réservez au frais. Taillez la courgette en petits cubes et faites-les sauter 2 minutes (ils doivent rester croquants) à feu vif dans une poêle avec quelques gouttes d'huile d'olive. Ajoutez les pignons pour les faire légèrement dorer.

Epluchez l'aubergine, coupez la chair en gros cubes et faites-les cuire une vingtaine de minutes à la vapeur. Faites blanchir le vert de blettes et rafraîchissez-le dans de l'eau glacée. Mixez la chair d'aubergine avec la crème liquide et le vert de blettes. Ajoutez le jaune d'œuf, les courgettes, les pignons, du sel et du poivre. Versez dans un des deux fond de tarte.

Coupez les pommes de terre en petits cubes, les harengs également. Dans un saladier, mélangez-les avec le fromage blanc, l'œuf, l'origan effeuillé, les graines de tournesol et de courge. Assaisonnez légèrement en sel, un peu plus généreusement en poivre. Versez le tout dans le second fond de tarte.

Enfournez 25 minutes à 200 °C. Déposez quelques brins de roquette sur la tarte à l'aubergine quand elle est froide, quelques brins d'origan en fleurs sur la tarte pommes de terre et harengs. Dégustez-les avec une salade verte.

