

# Polentarte tomates aubergines



## Ingrédients

### La polenta :

125g de polenta  
½ litre d'eau salée  
1 cuil. à s. d'huile d'olive  
Poivre  
5 olives noires en petits morceaux (facultatif)

Faites bouillir l'eau, baissez le feu, incorporez la polenta sans cesser de tourner (attention ça éclabousse), dès qu'elle se détache des parois, ajoutez l'huile, le poivre, les olives et versez la dans un moule à tarte huilé. Couvrez bien tout le fond du plat et laissez refroidir.

### La garniture :

2 petites aubergines (ou 1 grosse)  
5 tomates  
1 oignon  
2 gousses d'ail  
Thym, basilic  
1 cuil. à café de sucre  
Cannelle  
Sel et huile d'olive.  
Parmesan ou mozzarella...ou les 2

Coupez les aubergines en rondelles, étalez les sur une plaque et badigeonnez les légèrement d'huile d'olive avec un pinceau. Salez. Passez au four à 200°C position haute jusqu'à ce qu'elles soient dorées !

Pelez et épéinez les tomates, coupez les en dés. Faites revenir l'oignon, l'ail, le thym puis ajoutez les tomates, le sucre, le sel. Laissez mijoter et incorporez une pincée de cannelle et du basilic frais en fin de cuisson.

Étalez la sauce tomate sur la polenta, recouvrez d'aubergines grillées, de fromage et de pignons. Passez au four jusqu'à ce que le fromage fonde et gratine légèrement.

### Astuce en plus :

Pour vos apéros, vous pouvez réaliser des minis tartelettes de polenta. Étalez la polenta sur une plaque et réalisez des disques à l'aide d'un verre. Puis garnissez de la même façon !