

AA
Préparation : 15 min

Cuisson : 55 min

Pour 6 personnes

1	pâte brisée prête à dérouler		
3	œufs	30 cl de crème liquide	
100 g	de fromage râpé	500 g de carottes râpées	1 oignon haché
3	cuil. à s. de persil haché	3 cuil. à s. d'huile d'olive	sel, poivre.

Allumez le four à th. 6-7 (200 °C).

Dans une sauteuse à couvert, faites revenir les carottes et l'oignon avec l'huile 20 min sur feu doux. Parsemez de persil, salez, poivrez et mélangez.

Déroulez la pâte brisée et son papier dans un moule à tarte de Ø 28 cm.

Dans un saladier, mélangez les œufs avec la crème liquide, puis ajoutez les carottes. Goûtez, salez et poivrez.

Versez la préparation sur le fond de tarte et parsemez de fromage râpé.

Glissez au four et faites cuire 35 min. Dégustez tiède ou à température ambiante, escorté d'une salade verte.

28 - Cuisine Actuelle



Tarte à la carotte