



Les papilles d' **Udibri**



TARTE A LA CAROTTE ET AU COMTE



Temps de préparation
25 min



Temps de cuisson
25 min



Portions
6 personnes



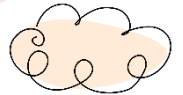
Difficulté
Facile



Type de plat
Entrée/ Plat principal



Type de recette
Tarte salée/végétarien



Ingrédients

Pâte Brisée :

- 200g de farine
- 70g de ghee ou beurre ou margarine
- 45 à 50ml d'eau
- Sel

L'appareil à tarte :

- 300g de carottes
- 3 œufs
- 60g de crème fraîche légère
- 30g de comté
- 1 gousse d'ail
- Filet d'huile d'olive
- Sel
- Poivre
- Curcuma en poudre



Instructions

• Préparer la pâte brisée : dans un saladier, mettre la farine, le sel et ajouter le beurre. Du bout des doigts, bien mélanger du bout des doigts pour former comme un sable grossier jusqu'à ce que la farine soit bien imprégner du beurre. Verser l'eau sur le mélange et pétrir jusqu'à former une boule de pâte bien homogène.

L'étaler dans le plat à tarte et la précuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 10 minutes. La sortir du four et laisser refroidir

• Dans un filet d'huile d'olive, faire revenir pendant 5 à 10 min l'ail et les carottes râpées.

• Battre les œufs en omelette et ajouter les carottes râpées, la crème fraîche, une partie du comté, le sel, le poivre et le curcuma

• Verser le mélange précédent dans le fond à tarte. Parsemer du reste de fromage et un mélange de graines (facultatif)

• Cuire à 180C Pendant 20 à 25 min

• A vos papilles !

