

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 4/6 personnes
 Temps de préparation 15 minutes
 Temps de cuisson environ 30 minutes

Rincez les carottes, épluchez-les et râpez-les.
 Epluchez 2oignons et hachez-les.
 Faites chauffer une cuillerée à soupe d'huile d'olive dans une poêle et faites fondre doucement les oignons.
 Préchauffez le four à 180°C (chaleur tournante).
 Disposez la pâte avec son papier de cuisson dans un moule à tarte d'environ 28 cm de diamètre.
 Piquez le fond avec une fourchette.
 Mettre au réfrigérateur.
 Versez dans un saladier les 20 cl de crème fraîche, les 20 cl de lait, les 2 oeufs et les 2 jaunes puis fouettez.
 Salez légèrement et poivrez.
 Ajoutez les oignons hachés, les carottes, les brins de thym, cumin et mélangez.
 Garnissez le fond de tarte du mélange.
 Mettez au four pendant environ 30 minutes.
 Servir tiède ou froid.

Vous pouvez remplacer la crème fraîche par le même poids de fromage blanc.
 Vous pouvez aussi choisir de découper les carottes en fines rondelles et de les cuire à la vapeur quelques minutes avant de les ajouter à la garniture.

Source de la recette
 Editions Atlas

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image
 Tarte originale et facile à préparer.
 Léger pour le soir, surtout en période d'été.
 Excellente recette à déguster en famille ou entre amis.

Ajouter un commentaire



TARTE SALEE AUX CAROTTES



Ingrédients

1 pâte brisée
 ou feuilletée
 350 g de carottes
 2 oeufs+ 2 jaunes
 20 cl de crème
 fraîche épaisse
 20 cl de lait
 2 oignons
 2 brins de thym
 huile d'olive
 sel/poivre
 cumin

