

# TARTE AUX CAROTTES



---

 4  15 min  20 min  50 min

---

*Pâte : 125 g de farine • 60 g de beurre ou de margarine • sel*

*Garniture : 600 g de carottes • 1 œuf • 15 cl de lait demi-écrémé ou de lait de soja • 4 branches de persil frais • muscade • sel*

- ① Mélangez la farine, une pincée de sel et la matière grasse, puis ajoutez 2 cuillerées à soupe d'eau pour former le pâton. Laissez reposer 15 à 20 minutes avant d'étaler.
- ② Hachez le persil. Réservez.
- ③ Lavez les carottes et coupez-les en bâtonnets. Faites-les cuire à la vapeur pendant 15 minutes.
- ④ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte et disposez-la sur un moule de 24 cm de diamètre.
- ⑤ Battez l'œuf en omelette, ajoutez le lait, le persil haché, de la muscade, une petite pincée de sel, puis versez sur la pâte. Répartissez dessus les carottes cuites.
- ⑥ Faites cuire 25 à 35 minutes au four.

*Notre suggestion : servez chaud ou froid avec une salade verte.*