

Préparation



4 pers.

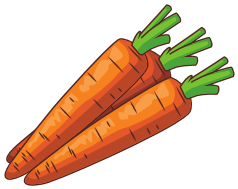
40 min

TARTE AUX CAROTTES

Ingrédients



1 pâte express



6 carottes



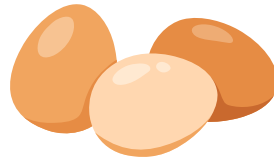
1 oignon



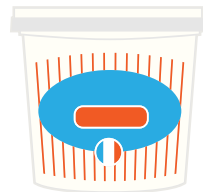
1 botte de persil



Fromage râpé



3 oeufs



3 c. à soupe de crème fraîche



2 c. à soupe de moutarde

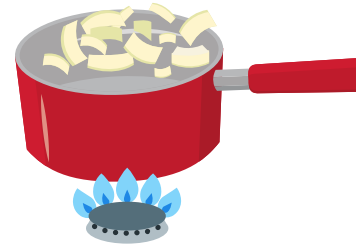
1



Préchauffer votre four à 200°C

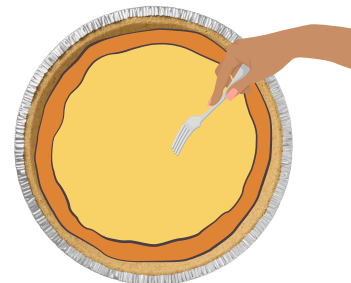
2

Râper les carottes et l'oignon, puis couper le persil. Dans une casserole, cuire le tout à feu doux pendant 15 minutes environ



3

Dans un moule à , disposer la pâte express et la piquer pour la précuire 10 minutes



4

Une fois précuite, étaler la moutarde dans le fond avec un peu de fromage. Ajouter les les carottes râpées



5

Dans un saladier, mélanger les oeufs et la crème en assaisonnant. Verser ensuite ce mélange sur les carottes



6

Enfourner le tout environ 30 minutes

