

Tarte spirale aux carottes, graines et comté

Pour 8 personnes

Préparation : 15 min – Cuisson : 35 min

Ingrédients :

- 4 carottes
- 1 oignon
- 2 oeufs
- 20cl de lait
- 70g de Comté
- Graines au choix et pétales de fleurs
- 1 pâte brisée ou feuilletée



Ustensiles spécifiques : un cul-de-poule, une cuillère magique, une mandoline, un Tornado, un rouleau à pâtisserie, un moule à tarte ronde et une plaque aluminium perforée.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C et placer le moule à tarte sur la plaque aluminium perforée.
- Couper les carottes en tagliatelles fines à l'aide de la mandoline et réserver.
- Etaler la pâte et étaler à l'aide d'un rouleau quelques graines.
- La mettre dans le moule à tarte.
- Mixer l'oignon dans le Tornado.
- Répartir les oignons sur le fond de tarte.
- Ajouter sur les oignons, les tagliatelles de carottes en les posant sur la tranche.
- Dans le cul-de-poule, fouetter les œufs et le lait à l'aide de la cuillère magique.
- Ajouter le Comté et fouetter de nouveau.
- Verser le mélange sur les légumes et parsemer de quelques graines.
- Saupoudrer d'un mélange de fleurs également (facultatif).
- Enfourner durant 35 min.

Bon appétit !



Moule à tarte ronde

Mon blog : <http://lesdelicesabelle.fr/>

Instagram : <https://www.instagram.com/lesdelicesabelle/>

Groupe privé Facebook : <https://www.facebook.com/groups/lesdelicesabelle/>

Isabelle CHEVRIER – 06.63.17.37.22

Votre conseillère culinaire Guy Demarle