

Tarte aux carottes

Ingrédients

1 pâte feuilletée ou brisée **brisée pour moi**
entre 7 et 10 petites carottes
1 oignon
sel poivre aux baies épices **mélange marocain de ducros**
moutarde
3 oeufs
200 ml de crème liquide
gruyère râpé **mozzarella Pauline n'aime pas le gruyère cuit**

Râper les carottes et réserver

Faire suer l'oignon émincé avec un peu d'huile puis ajouter les carottes,

Saler poivrer et mettre les épices

Laisser cuire 10 minutes en mélangeant régulièrement

Laisser refroidir

Foncer un moule à tarte avec la pâte et piquer cette dernière avec une fourchette

Badigeonner de moutarde le fond de la tarte

Répartir le mélange carottes

Fouetter les oeufs avec la crème

Verser sur les carottes

Parsemer de gruyère la mozzarella coupée en tranches

Cuire four chaud 180° entre 30 et 45 mn

