



Tarte à la carotte et aux épices

Ingredients

(Pour 4 personnes)

- 4-5 carottes moyennes
- une dizaine d'oignons grelots (facultatifs)
- 1 pâte feuilletée
- 75 g de noix de cajou
- 2 oeufs
- 5 cL de crème
- curry (+++)
- cumin (++)
- piment (+)
- poivre

Râpez vos carottes et faites-les revenir avec les oignons grelots dans un peu d'huile d'olive.

Ajoutez les épices selon votre goût, mais un peu plus de curry que de cumin et un peu plus de cumin que de piment (on ne met pas de sel, les noix de cajou le sont déjà assez !).

Laissez légèrement cuire à feu doux, jusqu'à ce que les carottes soient un peu «ramollies». Sortez du feu.

Préchauffez votre four à 210°C.

Dans un bol battez 2 oeufs avec la crème et étalez la pâte feuilletée dans votre moule à tarte, piquez-la.

Concassez les noix de cajou et ajoutez-les aux carottes, mélangez, puis rajoutez les oeufs battus et mélangez à nouveau pour bien tout répartir (si ça vous semble trop «sec» battez un troisième oeuf et rajoutez-le).

Versez la garniture sur la pâte, étalez et enfournez pour 30 mn.

À servir avec un peu de salade.

Bon appétit ! :)