

# La tarte à la carotte

## Les ingrédients



1 pâte feuilletée



fromage râpé (env. 150g)



500-600g de carottes



1 oignon



moutarde

PS : préchauffez le four à 200°C

La p'tite touche pour qui veut : herbes type thym, basilic, etc.



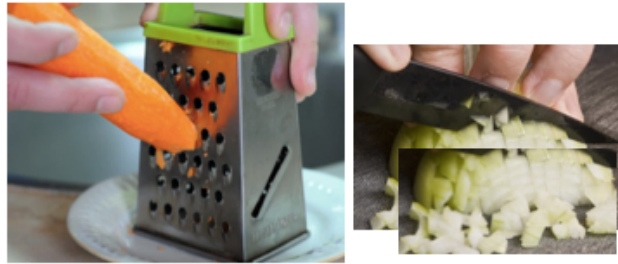
1

**Eplucher les carottes avec l'économe**

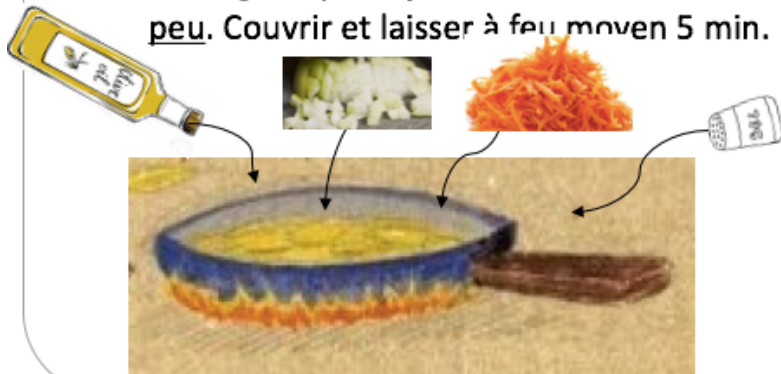


2

**Râper les carottes avec la grosse râpe et couper l'oignon en dés.**



3 - Dans une poêle, verser un peu d'huile et faire dorer l'oignon puis ajouter les carottes, salez un peu. Couvrir et laisser à feu moyen 5 min.



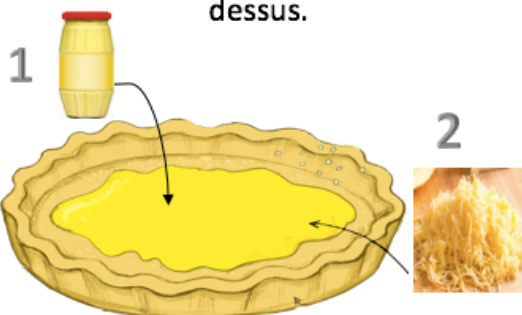
4

**Déposer la pâte dans un moule à tarte et piquez la pâte avec une fourchette.**



5

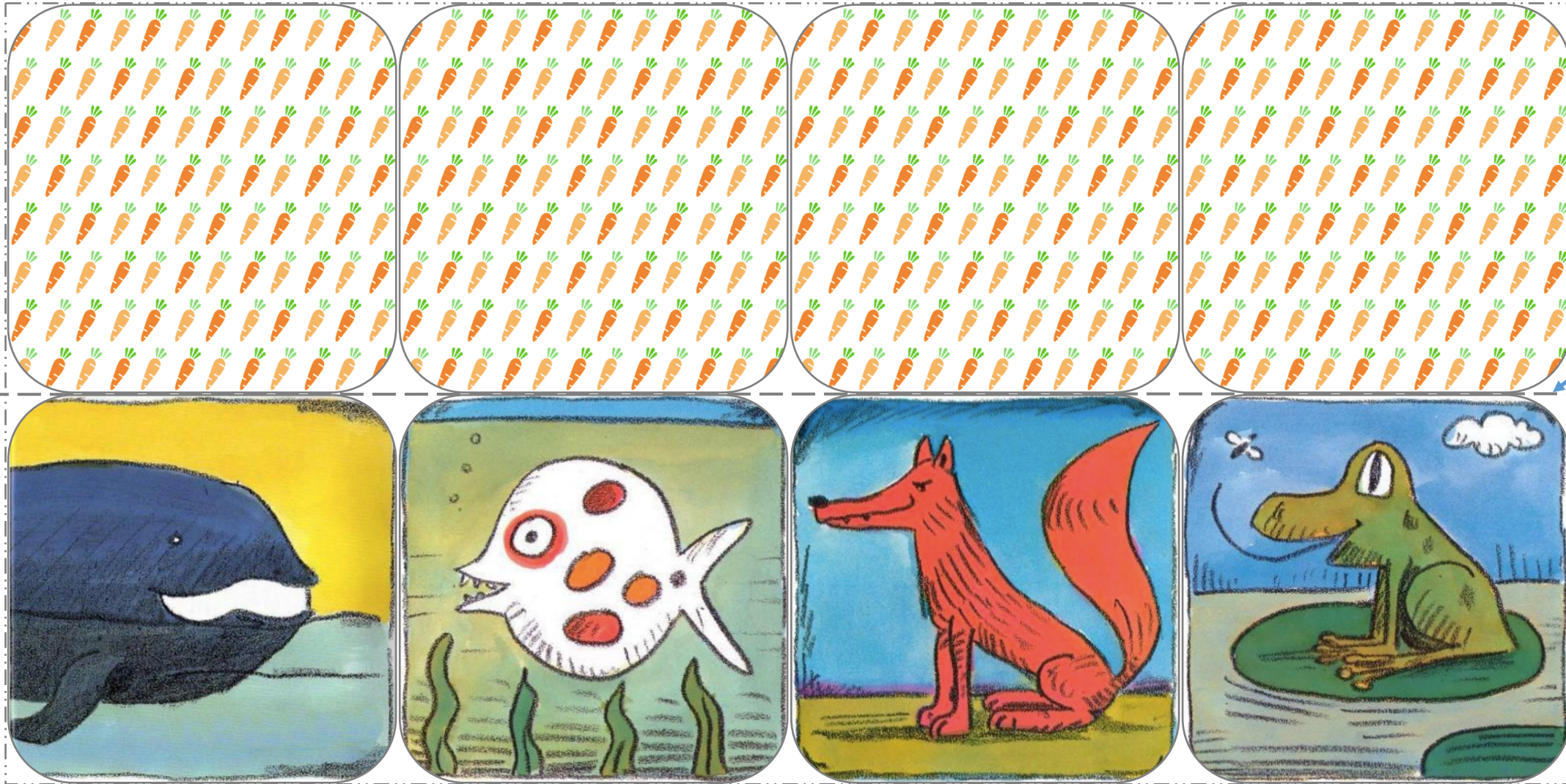
**Etaler la moutarde sur le fond de la tarte, parsemer le fromage râpé par-dessus.**



6

**Déposer les carottes-oignons dans le moule. Enfourner à mi-hauteur, durant 30-35 min.**





Découpez le grand contour.  
Pliez sur toute la longueur des pointillés, collez sur toute la surface puis découpez les cartes séparément.  
(si vous avez une plastifieuse, profitez-en!)

