

Tarte aux carottes et oignons salé

Tarte aux carottes et oignons salé

400 g de carottes râpées, 300 g d'oignons émincés, 3 CS d'huile d'olive, 1 oeuf, 1 dl de lait, 1 pâte brisée, 1CS de persil ou estragon, coriandre en poudre. Sel poivre.

Tarte aux carottes et oignons salé

400 g de carottes râpées, 300 g d'oignons émincés, 3 CS d'huile d'olive, 1 oeuf, 1 dl de lait, 1 pâte brisée, 1CS de persil ou estragon, coriandre en poudre. Sel poivre.

Dans une poêle, faites revenir les oignons dans de l'huile jusqu'à ce qu'ils soient transparents, ajoutez les carottes et laissez mijoter à couvert pendant cinq à 10 minutes, assaisonnez. Après avoir étalé la pâte sur une plaque, répartissez les légumes et mettez au four à 220° pendant 30 minutes. Mélangez l'oeuf et le lait, salez, poivrez, épissez. Et rajoutez sur la tarte au début de la cuisson. Vous pouvez également ajoutez du jambon.