

# Recette SALÉE

Nombres de personnes : 4 - Temps de préparation : 10 mn  
Cuisson : 30 mn - Difficulté : Facile



## Pâté de carottes au sésame

### > Préparation

- Epluchez et râpez les carottes. Emincez l'oignon.
- Faites dorer une minute dans un fait-tout, puis rajoutez un verre d'eau et laissez mijoter 20 minutes environ.
- Ajoutez le sel, le curry, les raisins secs, les graines de sésame et la féta.
- Préparez la pâte en mélangeant la farine, sel, curry, huile et eau. Etalez en rectangle et déposez sur une plaque.
- Déposez les carottes d'un côté du rectangle et repliez le reste de pâte pour former un carré. Il faut que la pâte renferme totalement la garniture, sous peine de débordements !
- Placez au four à 180° pendant 45 minutes environ, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée. Servez chaud.

### Ingrédients

- 500g de carottes
- 1 oignon
- 1 grosse poignée de graines de sésame
- sel
- curry
- 40g de raisins secs
- 100g de féta coupée en dés
- 280g de farine T80
- sel
- 4 cuillerées à soupe d'huile
- un petit verre d'eau