



# Recette SALÉE

Cette recette peut être réalisée par un enfant, sous la surveillance d'un adulte.



Nombre de personnes : 4 - Temps de préparation : 15 mn

Cuisson : 25 mn - Difficulté : Facile



Tarte carottes vache qui rit



## > Préparation

- Préchauffez le four.
- Posez la pâte à tarte dans un moule chemisé.
- Épluchez les carottes et coupez-les en rondelles assez fines.
- Épluchez l'oignon et émincez-le.
- Faites revenir l'oignon et les rondelles de carottes dans une poêle tout en remuant.
- Avec un peu d'eau, déglacez et poursuivez la cuisson pendant 5 minutes jusqu'à ce que les carottes soient tendres. Salez et poivrez.
- Fouettez les œufs avec la crème fraîche et incorporez la Vache qui rit. Fouettez bien afin d'obtenir une préparation homogène.
- Mélangez les carottes à la crème aux œufs.
- Versez cette préparation dans le fond du moule et faites cuire pendant 25 minutes à 180°C (th.6).
- Servez avec une petite salade de mâche.

## Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 25 cl de crème fraîche
- 3 œufs
- 6 portions de Vache qui rit
- 2 carottes
- 1 oignon
- Sel et poivre du moulin