

# Tarte aux carottes et tomates rôties

🕒 Préparation : 20 min

🕒 Cuisson : 35–40 min

👥 Pour 4 à 6 personnes



## Ingrédients :

- 1 pâte brisée (ou feuilletée)
- 3 carottes moyennes
- 3 tomates mûres (ou 200 g de tomates cerises)
- 2 œufs
- 15 cl de crème fraîche ou végétale
- 1 c. à soupe de moutarde
- 50 g de fromage râpé (comté, emmental, parmesan...)
- Huile d'olive
- Thym ou herbes de Provence
- Sel, poivre

---

## Préparation :

1. **Préchauffer** le four à 180°C (chaleur tournante).
2. **Éplucher et couper** les carottes en fines rondelles. Couper les tomates en quartiers (ou les tomates cerises en deux).
3. **Faire revenir** les carottes à la poêle avec un filet d'huile d'olive pendant 10 minutes à feu moyen. Ajouter les tomates en fin de cuisson, sale, poivre, saupoudre d'herbes.
4. **Foncer** un moule à tarte avec la pâte. Piquer le fond à la fourchette, puis **étaler une fine couche de moutarde** sur la pâte.
5. Dans un bol, **battre les œufs** avec la crème, un peu de sel, de poivre et le fromage râpé.
6. Répartir les légumes sur la pâte, puis verser l'appareil crème-œufs par-dessus.
7. **Enfourner** pour 30–35 minutes, jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée.

---

👉 **Astuce gourmande** : ajouter un peu de chèvre frais ou de feta émiettée sur le dessus avant cuisson pour encore plus de saveur.