

Tarte aux Carottes et à la Fourme d'Ambert



Préparation : 20 mn + prévoir le temps de l'épluchage et découpe des carottes ...

Cuisson : 35 mn |

Difficulté : (Très) Facile

Pour 6 personnes

- x 150 g de pâte brisée.
- x 100 g de poitrine fumée (ou l'équivalent en lardons fumés)
- x 1,5 kg de carottes
- x 1,5 l de bouillon de volaille.
- x 40 cl de crème liquide
- x 3 oeufs
- x 80 g de Fourme d'Ambert
- x Thym.

1. Taillez la poitrine fumée en petits dés.
2. Pelez les carottes, lavez-les.
3. Faites les cuire pendant 15 mn dans le bouillon de volaille.
4. Émincez-les et poêlez-les avec les lardons. Égouttez le tout.
5. Faites préchauffer le four à 190°/200° C (TH6 -7).
6. Fouettez les œufs dans un saladier, ajoutez-y la crème, la moitié de la Fourme émietée ainsi que le thym.
7. Étalez la pâte dans le moule.
8. Répartissez sur le fond de tarte, le mélange lardons-carottes.
9. Versez le mélange œufs, Fourme, crème, sur le dessus.
10. Répartissez à la surface le reste de fromage coupé en lamelles.
11. Mettre au four et laissez cuire 35 mn environ.

Bon Appétit !

12. Servez très chaud.