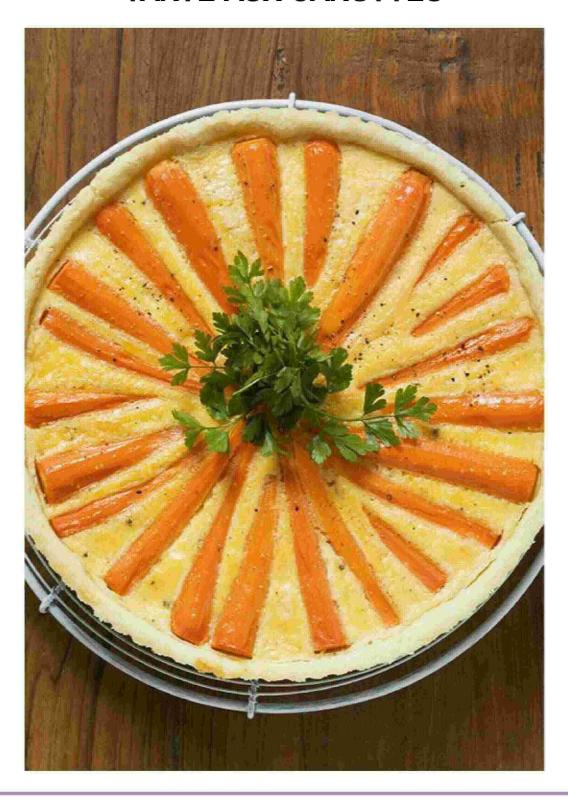
## **TARTE AUX CAROTTES**



 $P \hat{a} t e : 125 \ g \ de \ farine \circ 60 \ g \ de \ beurre ou \ de \ margarine \circ sel$ 

Mélangez la farine, une pincée de sel et la matière grasse, puis ajoutez 2 cuillerées à soupe d'eau pour former le pâton. Laissez reposer 15 à 20 minutes avant d'étaler.
Hachez le persil. Réservez. 3 Lavez les carottes et coupez-les en bâtonnets. Faites-les cuire à la vapeur pendant 15 minutes. 4 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte et disposez-la sur un moule de 24 cm de diamètre. 5 Battez l'œuf en omelette, ajoutez le lait, le persil haché, de la muscade, une petite pincée de sel, puis versez sur la pâte. Répartissez dessus les carottes cuites. 6 Faites cuire 25 à 35 minutes au four.

Notre suggestion: servez chaud ou froid avec une salade verte.