

Tarte carottes, pommes de terre, curry et amandes

Pour un moule de 24 cm de diamètre:

Pour la pâte (sinon une pâte brisée toute prête):

- 180 g de farine
- 3 petits-suisses
- 90 g de beurre
- 1 bonne pincée de sel

Pour la garniture:

- 325 g de pommes de terre à chair ferme
- 325 g de carottes
- 1 petit oignon
- 1 cc bombée de curry madras en poudre
- 2 cs d'huile d'olive
- 2 petits-suisses (en remplacement des 4 Carrés frais de Pascale)
- 6 cs de crème liquide
- 2 oeufs
- 1 grosse poignée d'amandes effilées (au lieu des concassées de la recette d'origine)
- sel



Pour la pâte, mélanger tous les ingrédients dans le robot (thermomix ou kitchenaid) ou dans un saladier. Filmer et laisser reposer au moins 1h au frais.

Préchauffer le four à 180° (chaleur tournante, sinon 200°).

Étaler la pâte et fonder un moule beurré ou tapissé de papier cuisson. Poser un cercle de papier sulfurisé sur la pâte et lester avec des billes de cuisson ou encore des légumes secs. Enfourner et laisser cuire 8 min. Retirer le papier et le lestage et poursuivre la cuisson encore 5 min (plutôt 10).

Pendant ce temps, peler et laver les carottes et les pommes de terre. Les râper finement (au thermomix pour moi).

Peler et émincer l'oignon. Le faire revenir 5 min dans une sauteuse avec l'huile d'olive sur feu doux. Saupoudrer de curry et bien mélanger. Ajouter alors les légumes râpés ainsi que 4 cs d'eau. Mélanger et laisser revenir le tout une dizaine de minutes (les légumes doivent être moelleux). Saler

Préparer l'appareil en battant les oeufs avec la crème et les petits-suisses. Saler puis verser sur l'appareil sur les légumes (hors du feu). Mélanger bien et reverser le tout sur le fond de tarte cuit à blanc. Parsemer d'amandes et enfourner.

Laisser cuire 25-30 min. Laisser légèrement tiédir avant de déguster.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>