



Quiche lardons et carottes.



3. Enlever ce qui dépasse et piquer votre fond de tarte. Réserver.
4. Préchauffer votre four à 200°C.
5. Faire revenir les carottes dans une poêle chaude avec l'huile et le beurre. Après environ 5 min de cuisson ajouter les lardons et laisser cuire à feu doux quelques minutes.
6. Dans un saladier fouetter les œufs avec la crème, en y ajoutant le persil, le sel et le poivre.
7. Passer à la passoire le mélange carottes, lardons pour enlever le gras et les mettre sur le fond de tarte.
8. Verser le mélange d'œufs sur le fond de tarte, parsemer d'emmental râpé et enfourner pour 20 min.

ASTUCES & CONSEILS

- ...

Sandrine « Ma Bulle aux Délices »

INGRÉDIENTS

Pour 1 tarte de 20 cm.

Pâte brisée

- 125 g de farine
- 1 jaune d'œuf
- 35 g d'eau
- 2 g de sel
- 62 g de beurre mou

Pour la farce

- 100 g de lardons naturels
- 120 g de carottes coupées en dés
- 2 œufs
- 10 cl de crème liquide
- Sel et poivre du moulin
- Emmental râpé
- persil ciselées
- huile olive + 20 g de beurre

PRÉPARATION

1. Mettre tous les ingrédients pour faire la pâte dans votre robot pâtissier muni de la feuille et pétrir jusqu'à ce que cela forme une boule.
2. Étaler la pâte sur un plan de travail farine, puis la déposer sur votre moule à tarte préalablement beurré et fariné.