Tarte aux Carottes et aux Lardons

Pour 6/8 personnes :

- **1 pâte brisée (recette ici !) ou feuilletée (recette ici !)**
- **4 carottes**
- **250 g de lardons**
- **70 g de crème fraîche épaisse ou fromage frais**
- **1 cuillère à café de cumin**
- **sel, poivre**

1. Peler et laver les carottes puis les faire cuire à la vapeur ou dans une casserole d'eau bouillante pendant 30 minutes.

2. Mettre les carottes dans un saladier puis les réduire en purée à l'aide d'une fourchette ou d'un presse purée.

3. Ajouter ensuite la crème fraîche, le cumin, du sel et du poivre puis mélanger le tout.

4. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.

5. Disposer la pâte brisée dans un moule à tarte puis piquer généreusement le fond à l'aide d'une fourchette.

6. Verser ensuite la préparation à base de carottes puis l'étaler de manière équitable.

7. Disperser l'ensemble des lardons sur la tarte.

8. Enfourner pour 30/40 minutes de cuisson jusqu'à ce que les lardons soient bien grillées : c'est prêt !

   Voilà une très bonne recette de tarte qui sort de l'ordinaire !
   Si vous n'êtes pas amateur de cumin, vous pouvez le remplacer par du curry et même ne mettre aucune épice et forcer un peu plus sur le poivre !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !