

# Quiche aux Carottes et Gruyère

*Pour 6/8 personnes :*

- **1 pâte brisée ([recette ici !](#))**
- **5 ou 6 carottes (panache de variétés possibles)**
- **200 g de lardons natures ou fumés**
- **150 g de gruyère râpé**
- **25 cl de crème fraîche liquide**
- **3 œufs**
- **1 petit bouquet de persil**
- **sel, poivre**

1. Éplucher et laver les carottes puis les faire cuire à la vapeur ou dans une casserole d'eau bouillante pendant 20 minutes. Réserver.
2. Préchauffer le four en chaleur tournante à 210°.
3. Disposer la pâte dans le moule puis piquer le fond à l'aide d'une fourchette.
4. Tailler les carottes en fines rondelles puis les déposer sur le fond de tarte en alternant avec des lardons. Réserver.
5. Dans un saladier, battre les œufs en omelette puis ajouter la crème fraîche et enfin 100 g de gruyère. Assaisonner généreusement en sel et en poivre.
6. Verser la préparation sur les carottes et les lardons.
7. Hacher finement le persil et l'éparpiller sur la tarte en finissant par le reste de gruyère.
8. Enfourner pour 35/40 minutes de cuisson jusqu'à ce que cela soit gratiné sur le dessus : c'est prêt ! ☐

☐ Cette recette sublimerait l'ingrédient principal : la carotte. Prenez des carottes bio et de variétés anciennes pour jouer avec les différentes saveurs. ☐

Gros coup de cœur pour cette quiche ! A réaliser sans attendre ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

