

# Une recette de tarte aux carottes assaisonnée de curry.

**Préparation 25mn Cuisson 40mn facile pour 4 Personnes**

## **Ingrédients :**

### **pour la pâte :**

**100g de farine d'épeautre**

**50 g de farine de sarrasin**

**une grosse cuillère à soupe de graines de sésame**

**sel**

**4 cuillères à soupe d'huile d'olive**

**un peu d'eau**

### **la garniture :**

**450g de carottes**

**2 œufs**

**80g de parmesan**

**Une gousse d'ail**

**une cuillère à soupe d'huile d'olive**

**sel**

**une pincée de curry**

## **PRÉPARATION**

**1.** Râper les carottes finement et piler l'ail.

**2.** Dans une poêle, faire cuire doucement pendant environ 10 minutes les carottes en incorporant une cuil. soupe d'huile d'olive, du sel et du curry.

**3.** Préchauffer le four à 200°. Pendant ce temps, mélanger les ingrédients de la pâte et la travailler pendant quelques minutes en ajoutant un peu d'eau afin d'obtenir une pâte souple à travailler.

**4.** Dans un saladier, mélanger les carottes aux oeufs et au parmesan. Rectifier si besoin l'assaisonnement.

**5.** Mettre un papier sulfurisé dans un moule rond ou rectangulaire. Etendre la pâte. Couler la garniture.

**6.** Enfourner pour environ 40 minutes.