



# Tarte aux Carottes



## INGRÉDIENTS :

- 1 c. à café de curry (optionnel)
- 3 c. à soupe de crème fraîche
- 6 carottes Bio
- 1 pâte Brisée



Laver et éplucher et cuire les carottes à la vapeur 20 minutes.  
Au robot, mixer les carottes avec la crème fraîche, le curry.  
Saler et poivrer selon votre goût.

Dans un plat à tarte, étaler la pâte brisée et étaler la purée de carottes.  
Enfourner dans le four chaud, 20 minutes à 180°C.  
Déguster bien chaud !



Toutes nos recettes sur [www.savibio.fr](http://www.savibio.fr)

