



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

