



La recette d'Anne

La tourte aux carottes

2 pâtes feuilletées
500 g de carottes
200 g de comté
Huile d'olive
Olives (qqs unes) facultatif selon les goûts
Sel, poivre, herbes de Provence
Un jaune d'œuf

Râper les carottes et le comté, mélanger dans un saladier, ajouter 3 cuillères à soupe d'huile d'olives, ajouter les aromates et bien mélanger.

Dresser une des pâtes dans un plateau à tarte, ajouter le mélange, recouvrir de la deuxième pâte en collant bien les bords. Faire une petite cheminée au centre et passer un jaune d'œuf au pinceau. (On peut faire des motifs sur la pâte avec la pointe d'un couteau)

Cuire 1/2 heure au four à 210 degrés (th. 7)