

TARTE CAROTTES BETTERAVES



4 PERSONNES



60 MINUTES

4 betteraves
2-3 carottes
1 oignon
3 œufs
20 cl de crème liquide

1 pâte maison ou toute faite
emmental
sel, poivre
cumin en poudre
huile de colza

Peler et raper les betteraves et carottes.
Ciseler l'oignon.

Dans une sauteuse, faire revenir l'oignon avec un peu d'huile.
Ajouter la betterave et carotte râpée, saler.
Laisser réduire quelques minutes.
Quand les légumes sont fondants, couper le feu.

Ajouter la crème, les œufs, l'emmental râpé.
Bien mélanger l'appareil.

Rectifier l'assaisonnement : sel, poivre, cumin en poudre.
Dérouler la pâte dans un moule à bords hauts, y déposer la préparation.

Cuire 35 à 40 min à 210°C

