

TARTE A LA CAROTTE SUCRÉE

Robert GUYOT le 10/04/24



INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES :

- 300 g de pâte brisée ou feuilletée
- 400 g de carottes
- 25 cl de crème épaisse
- 100 g de sucre
- 2 oeufs
- 30 g de poudre d'amandes
- 1 vanille
- 1 pincée de cannelle
- 1 noix de beurre pour le moule
- 1 poignée de farine pour la pâte
- 1 pincée de noix de muscade



Pour servir :

- 20 cl de crème liquide entière bien froide
- 1 cuillère à soupe de sucre glace
- 1 pincée de cannelle

Préparation :

1. Épluchez les carottes, coupez leurs extrémités et lavez-les. Coupez-les en morceaux et faites-les cuire à l'eau bouillante pendant 10 min. Une fois bien tendres, égouttez-les et réduisez-les en purée.
2. Dans un saladier, fouettez les œufs et la crème.
3. Incorporez-leur la purée de carotte, le sucre, la poudre d'amandes et les épices. Mélangez bien pour obtenir une crème lisse.
4. Versez cette crème sur le fond de tarte. Enfournez 40 min environ. La tarte doit être bien dorée et la crème prise. Laissez refroidir la tarte complètement sur une grille.
5. Placez au frais jusqu'au moment de servir. Pour le décor, fouettez la crème en chantilly ferme en y ajoutant le sucre glace à la fin. Disposez-la sur la tarte, saupoudrez de cannelle et servez.

