TARTE COLOREE

CAROTTE COURGETTE

La recette

Ingrédients :

Pour la pâte curry paprika :

• 1 oeuf
• 120 gr de beurre mou
• 240 gr de farine
• 30 cl d'eau
• 1 CAS de curry
• 1 CAC de paprika doux
• 1 pincée de sel fin

Pour la garniture :

• 4 ou 5 carottes de couleur
• 2 belles courgettes
• 1 oignon rouge
• 1 oignon jaune
• 1 gousse d'ail
• 2 oeufs
• Quelques brins de ciboulette
• Huile d'olive
• 100 gr de parmesan
• 150 gr de ricotta
• 20 cl de crème fraîche entière
• 2 cuillères à soupe de moutarde forte
• 2 CAC de curry
• Sel et poivre du moulin

Préparez la pâte au moins 1 heure avant

Mélangez la farine avec le sel, le curry ajoutez le beurre mou et travaillez du bout de doigts ajoutez l'oeuf battu et l'eau si nécessaire afin d'obtenir une belle boule.

Filmez et mettre au réfrigérateur 1 heure.

Étalez la pâte dans un moule sur une feuille de papier sulfurisé, piquez et étalez la moutarde, remettre au réfrigérateur.

Préchauffez le four à 190 °.

Pelez les carottes et les courgettes et les détailler en lanières avec une mandoline ou un éplucheur.

Epluchez et émincez les oignons et l'ail et faites les revenir environ 5 mn dans la poêle huilée.

Dans un saladier, mélangez la ricotta, le parmesan, la crème fraiche, les œufs et la ciboulette ciselée, ajoutez le curry, le paprika, salez, poivrez.

Étalez l'oignon et l'ail sur le fond de tarte, disposez les lanières de carottes et courgettes en spirale ou à votre guise.

Versez la préparation au fromage sur le dessus.

Enfournez pour 45 à 50 mn, vérifiez la cuisson à la coloration.

A déguster tiède mais aussi froide s'il vous en reste pour le lendemain.

Bon appétit, prenez soin de vous et restez vigilant.

Stéphane