

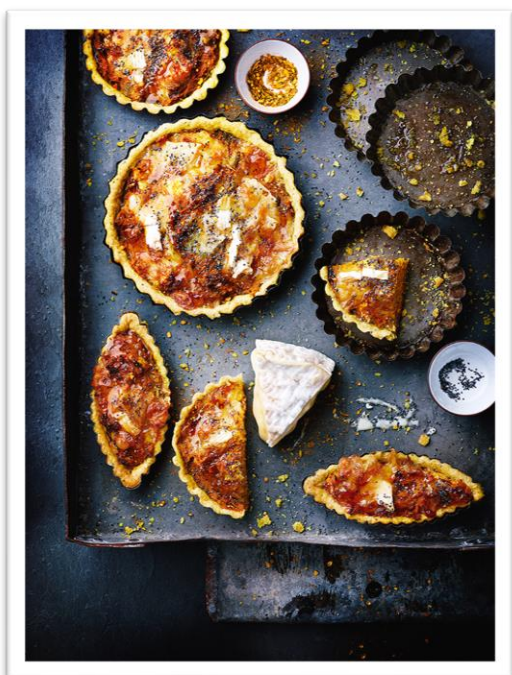
TARTELETTES AUX CAROTTES ET COULOMMIERS

Pour 6 personnes

Préparation : 20 minutes

Repos de la pâte : 30 minutes

Cuisson : 40 minutes



Ingrédients

200 g de farine
100 g de beurre
500 g de carottes
1 oignon rouge
1 c. à soupe d'huile d'olive
1/2 Coulommiers
2 œufs
30 g de farine
4 c. à café de curry en poudre
2 c. à café de graines de pavot
Sel

Préparez la pâte : mélangez du bout des doigts la farine avec la moitié du curry, le pavot, 1 c. à café de sel et le beurre coupé en petits dés jusqu'à ce que le mélange ressemble à de la chapelure. Ajoutez environ 4 c. à soupe d'eau froide et continuez de pétrir jusqu'à ce que la pâte se mette en boule. Réservez la pâte pendant 30 minutes au réfrigérateur.

Étalez la pâte sur le plan de travail fariné, à 3 mm d'épaisseur. Découpez des disques pour garnir le fond de moules à tartelettes. Piquez la pâte avec une fourchette et replacez au réfrigérateur le temps de préparer la garniture.

Epluchez les carottes et râpez-les. Epluchez et émincez l'oignon et faites-le revenir dans une poêle avec l'huile pendant 5 minutes. Ajoutez les carottes, le curry restant et 1/2 c. à café de sel et laissez cuire encore 5 minutes à feu vif. Versez dans un saladier, ajoutez la farine et les œufs battus et mélangez puis ajoutez le Coulommiers coupé en dés. Versez ce mélange dans les moules à tartelettes. Faites cuire pendant 30 minutes dans un four préalablement préchauffé à 180°C. Servez chaud ou froid.

Astuce : remplacez le coulommiers par du camembert ou du chaource.

Recette et stylisme : Annelyse Chardon

Crédit photo : Julie Mechali / Cniel