

Tarte aux carottes et chèvre frais

4 pers 05 mn

Les **ingrédients**

- 1 pâte brisée
- 200 g de carottes râpées
- 100 g de chèvre frais
- 3 œufs
- 20 cl de crème fraiche
- 1 c. à c. de thym
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 180°C.

Etape 2

Etaler la pâte dans un moule à tarte recouvert de papier sulfurisé et piquer le fond avec une fourchette. Verser les carottes râpées par dessus.

Etape 3

Dans le bol, mettre les œufs, la crème fraiche, le chèvre frais. Mélanger. Verser la préparation sur la garniture dans le moule.

Etape 4

Enfourner pendant 40 min.
La déguster tiède ou froide.