

TARTE AUX CAROTTES ET À LA FÉTA

DE CUISINE VG DE SYLVIANE

POUR 6 PERS

FAIRE REVENIR **1 CC DE CUMIN MOULU, 1 CC DE CORIANDRE MOULU, 1 PINCÉE DE MUSCADE ET DE GINGEMBRE** DANS **4 CS D'HUILE D'OLIVE**, RAJOUTER **2 OIGNONS ET 2 GOUSSES D'AIL ÉMINCÉS** AINSI QU'**UN BLANC DE POIREAU EN LAMELLES**, FAIRE CUIRE UNE DIZAINE DE MIN, RÉSERVER

MÉLANGER ET MIXER

100 GR DE POUDRE D'AMANDES

100 GR DE POUDRE DE NOISETTES

4 ŒUFS

150 GR DE CRÈME ÉPAISSE

SEL ET POIVRE

SEL FUMÉ

Y INCORPORER ET MÉLANGER DOUCEMENT, **400 GR DE CAROTTES RÂPÉES, 1 PETITE POMME DE TERRE RÂPÉE ET 200 GR DE FÉTA EN DÉS, 100 GR DE GRAINES DE TOURNESOL**, AINSI QUE LE MÉLANGE OIGNONS/ÉPICES

ÉTALER **UNE PÂTE BRISÉE** DANS UN MOULE CHEMISÉ ET VERSER LA PRÉPARATION, COUVRIR DE **150 GR DE FROMAGE RÂPÉ**, FAIRE CUIRE À **210°** PENDANT **1 H** AU FOUR PRÉCHAUFFÉ