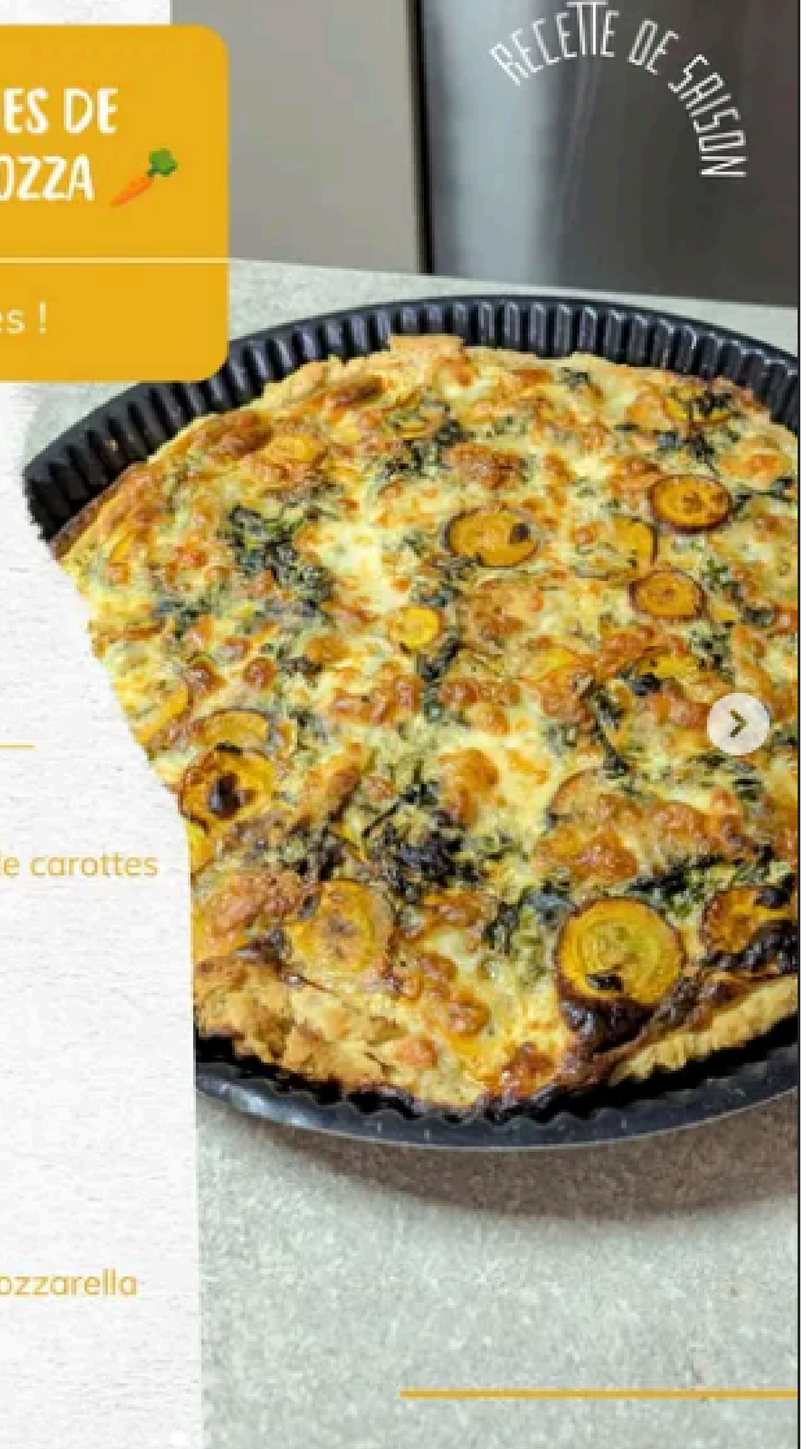
TARTE AUX FANES DE CAROTTES & MOZZA

Pour 4 personnes !



INGRÉDIENTS:

- 1 oignon
- les fanes d'une botte de carottes
- 2 carottes
- 3 œufs
- 20cl de crème fraîche
- 1 c. à s. de cumin
- 200g de fatrine
- 60g d'huile d'olive
- 80g d'eau boule de mozzarella di buffala
- Huile d'olive

RECETTE de la ferme Benaise (Saint Malo)

1. Éplucher et couper l'oignon en rondelles. Laver soigneusement les feuilles de carottes et 2 carottes. Ciseler les feuilles finement. Couper en rondelles les carottes. Mettre le tout à cuire dans une casserole avec un filet d'huile d'olive pendant une dizaine de minutes en remuant.

2. Mélanger la farine avec l'huile d'olive et l'eau, jusqu'à obtenir une pâte. Saler/poivrer. Étaler la pâte à la forme d'un moule et précuire au four 10mn à 200°C.

3. Dans un saladier, mélanger les oeufs, la crème, les légumes cuits et le cumin. Verser dans le fond de tarte et enfourner 20mn à 200°C.

Bon appétit !