

Tarte flambée aux carottes

Tarte flambée aux carottes

Pour 2–3 personnes

préparation: env. 20 min

cuisson: env. 15 min

papier sulfurisé pour la plaque

- 1 abaisse rectangulaire de pâte à pizza d'env. 550 g

garniture:

180 g de crème fraîche

1 carotte (env. 150 g), parée et coupée en fines lamelles

1 oignon frais, coupé en rondelles

½ cc de sel

poivre du moulin

75 g de petits dés de jambon

75 g de Gruyère AOC, râpé

2 cs de ciboulette ciselée, 2 cs de persil et 2 cs de thym citron effeuillés, pour décorer

1 Dérouler l'abaisse de pâte sur la plaque chemisée de papier sulfurisé.

2 Garniture: badigeonner la pâte de crème fraîche en dégageant une bordure de 1–2 cm de large. Saler et poivrer la carotte et l'oignon, répartir sur la crème fraîche. Parsemer de jambon et de Gruyère. Cuire 15–20 min dans la partie inférieure du four préchauffé à 220 °C. Décorer et servir chaud.

■ Remplacer les dés de jambon par 75 g de filets de truite fumée émincés.

