



Tarte aux carottes et au thon

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 6 carottes OCEANE
- 1 pâte feuilletée
- 1 boîte de thon d'environ 250g
- 20 cL de sauce tomate
- gruyère râpé
- huile d'olive
- sel, poivre



RECETTE

- Précuire la pâte sablée ou feuilletée 5 à 10 min
- Nettoyer les carottes et les râper au robot.
- Dans un peu d'huile d'olive, faire revenir les carottes jusqu'à cuisson, saler/ poivrer.
- Etaler ensuite les carottes sur la pâte puis y ajouter le thon émietté sur le dessus.
- Répartir la sauce tomate, puis mettre le gruyère râpé sur le dessus.
- Cuire au four 5 à 10 min à 150°C

Bonne dégustation !