

Tarte aux carottes et au bacon

Pour une tarte:

- 1 pâte brisée (pâte brisée croustillante par ex)
- 2 carottes
- 75g de bacon émincé
- 1/2 oignon émincé
- 3 oeufs
- 20 cl de crème liquide allégée (3%)
- emmental râpé (en fonction de votre goût)
- ciboulette
- sel, poivre



1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Faites cuire la pâte à blanc pendant 10min.
3. Pendant ce temps, épluchez et râpez les carottes. Mettez le bacon à cuire dans une poêle chaude. Ajoutez l'oignon émincé. Une fois que l'oignon est coloré, ajoutez les carottes râpées. Laissez cuire quelques minutes.
4. Dans un saladier, mélangez les oeufs battus en omelette, la crème liquide, l'emmental. Salez, poivrez et ajoutez un peu de ciboulette. Ajoutez ensuite les carottes, le bacon et l'oignon. Mélangez. Versez sur le fond de pâte.
5. Enfournez pendant 30 min.