



# Tartelettes au fromage

Temps de préparation : 15 min | Temps de cuisson : 25 min | Pour 6 personnes



## Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 25 cl de crème fraîche
- 3 oeufs
- 6 portions de Vache qui rit
- 2 carottes
- 1 oignon
- 1 cuillère à soupe d'huile
- Mâche pour la décoration
- Mâche pour la présentation

## Ustensiles

- Une balance pour peser les ingrédients
- Un saladier
- Un verre doseur
- Un fouet
- Une spatule
- Un économe
- Des moules à tartelettes
- Une poêle
- Des coupelles pour servir

## Étapes

- Préchauffer le four Th. 6 (180°C).
- Poser la pâte à tarte dans un moule. Ensuite éplucher les carottes et les couper en rondelles assez fines. Puis éplucher l'oignon et le couper. Faire revenir l'oignon et les rondelles de carottes dans une poêle tout en remuant.
- Avec un peu d'eau déglacer et poursuivre la cuisson pendant 5 minutes jusqu'à ce que les carottes soient tendres. Saler et poivrer. Fouetter les oeufs avec la crème fraîche et incorporer la Vache qui rit.
- Continuer à fouetter afin d'obtenir une préparation homogène.
- Mélanger les carottes à la crème aux oeufs. Verser cette préparation dans le fond du moule et faire cuire au four.

[Télécharger la fiche en pdf ►](#)