

## Tarte de carottes et courgette à la moutarde



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 25 mn

**Cuisson** : 70 mn

*La moutarde apporte un petit goût épicé très discret à la tarte, c'est très bon.*

### Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 0,5 courgette lavée et coupée en petits dés
- 3 carottes épluchées, lavées et coupées en bâtonnets
- 20 cl de crème liquide
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 1 oeuf
- huile
- herbes de provence
- sel, poivre

### Préparation

- 1 Faites cuire les bâtonnets de carottes dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Comptez une quinzaine de minutes de cuisson.
- 2 Pendant ce temps, faites cuire les dés de courgette dans une poêle avec un filet d'huile. Mélangez régulièrement pendant environ 15 minutes.
- 3 Etalez alors la pâte feuilletée dans un moule à tarte, déposez sur tout le fond la moutarde en une très fine couche, puis les bâtonnets de carottes. Recouvrez de dés de courgette, salez, poivrez et mettez le mélange oeuf-crème préalablement battu. Parsemez d'herbes de Provence et enfournez à 180°C pendant 35 minutes de cuisson selon les fours. Dégustez bien chaud!

Proposé par

**Aux saveurs de chez moi**

- Retrouvez Maëva sur son [blog "Aux saveurs de chez moi"](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

