

## Tarte salée à la noisette, crème carottes et roquefort



Entrée **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 60 mn

**Cuisson** : 30 mn

*C'est une tarte qui se déguste froide, en entrée ou en plat principal pour les déjeuners sur le pouce. C'était très bon, le mélange carotte-roquefort-noisettes fonctionne toujours bien !*

Recette proposée par : Cuisine et Dépendances

### Ingrédients

- pour la pâte à tarte à la noisette :
  - 30 g de noisettes en poudre
  - 90 g de farine de blé t 65
  - 60 g de farine d'épeautre
  - 30 ml d'huile d'olive
  - 1 pincée de sel
  - 50 ml d'eau
- pour la crème de carotte au roquefort :
  - 300 g de purée de carottes surgelée
  - 80 g de roquefort
  - 2 g d'agar-agar
  - 100 ml de crème fraîche liquide
  - quelques pistaches séchées

### Préparation

- 1 Mettez le four à préchauffer à 180°C, thermostat 6.
- 2 Préparez la pâte à tarte : mélangez au mixeur les farines, la poudre de noisette, le sel et le poivre. Versez l'huile d'olive puis 50 ml d'eau et mixez par impulsion.
- 3 Ajoutez progressivement le restant d'eau jusqu'à obtenir une pâte homogène mais non collante. Ajoutez un peu de farine de blé si la pâte est trop molle. Réservez au frais au moins 30 minutes pour que la pâte se raffermisse.
- 4 Étalez ensuite la pâte au rouleau (sur une épaisseur de 2-3 mm) sur un plan fariné et garnissez un moule à tarte. Piquez le fond avec une fourchette.
- 5 Enfourez et laissez cuire la pâte à blanc durant 15 à 20 minutes. Démoulez la tarte après la cuisson.
- 6 Faites chauffer la purée de carottes jusqu'à ébullition. Versez l'agar-agar en poudre, remuez et portez doucement à ébullition. Laissez ensuite frémir 1 minute ou 2, stoppez la cuisson et faites-y fondre le roquefort. Laissez tiédir.
- 7 Fouettez la crème fraîche en chantilly et mélangez à la purée de carottes.
- 8 Versez la crème à la carotte sur le fond de tarte. Parsemez le dessus de quelques pistaches concassées et laissez prendre au frais au moins 2 heures, pour que l'agar-agar puisse figer.
- 9 Servez frais.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

