Tartelettes aux carottes et coulommiers

6 pers 30 mn

Les **ingrédients**

- 500 g de carottes
- 1 oignon rouge,
- 2 œufs
- 1/2 coulommiers
- 30 g de farine
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- Curry en poudre
- Graines de pavot
- Sel
- Pour la pâte :
- 100 g de beurre
- 200 g de farine

La **recette**

Etape 1

Préparer la pâte : mélanger du bout des doigts la farine avec le curry, le pavot, le sel et le beurre coupé en dés, jusqu'à obtenir un mélange ressemblant à de la chapelure. Ajouter un peu d'eau froide et continuer de pétrir jusqu'à former une boule. Réserver la pâte 30 minutes au réfrigérateur.

Etape 2

Étaler la pâte sur le plan de travail fariné, sur 3 mm d'épaisseur. Découper des disques pour garnir le fond des moules à tartelette. Piquer la pâte avec une fourchette, replacer au réfrigérateur le temps de préparer la garniture.

Etape 3

Préchauffer le four à 180?°C. Éplucher les carottes et les râper. Éplucher l'oignon, l'émincer et le faire revenir dans une poêle avec l'huile d'olive pendant 5 minutes.

Etape 4

Ajouter les carottes, le curry, le sel et laisser cuire encore 5 minutes à feu vif. Verser dans un saladier, ajouter la farine et les œufs battus. Mélanger puis ajouter le coulommiers coupé en dés. Verser ce mélange dans les moules à tartelette. Enfourner pour 30 minutes. Saupoudrer de graines de sésame, servir chaud ou froid.