

## Tarte courgette-carottes-ricotta

### Ingrédients pour 4 personnes :

- 4-5 carottes
- 1 grosse courgette
- 1 oignon
- 1-2 éclats d'ail
- 1 pot de 250 gr de ricotta
- Fromage râpé
- Curry ou curcuma, cumin
- Herbe(s) fraîche(s) (persil, basilic, coriandre, etc.)
- Sel, poivre

### Pour la pâte :

- 250 gr de farine
- 5 cl d'eau tiède
- 2 ou 3 c. à soupe d'huile
- 1 oeuf

### Préparation :

Préparez la pâte : mélangez tous les ingrédients, formez une boule et laissez reposer 30 min. au frigo.

Préchauffez le four à 180°C.

Emincez l'oignon et pressez l'ail (ôtez le germe).

Râpez les carottes et la courgette. Dans une poêle, les faire rissoler avec l'ail et l'oignon dans un peu d'huile.

Ajoutez les épices (curry, cumin, curcuma).

Ajoutez la ricotta et la laisser fondre.

Ajoutez poivre + sel + herbe(s) ciselée(s).

Étalez la pâte dans un moule à tarte, piquez le fond avec quelques coups de fourchette et précuire 8-10 min (pas obligatoire).

Ajoutez la préparation de légumes-ricotta sur le fond de tarte (précuit ou pas). Ajoutez un peu de parmesan ou autre fromage râpé (facultatif) puis mettre au four pendant environ 20 minutes.

Servez avec une salade de saison.



### Variantes :

- ✓ Ajoutez des lardons rissolés avec les légumes
- ✓ Ajoutez des noix ou noisettes concassées
- ✓ Variez avec d'autres légumes, d'autres épices