

Tarte aux carottes sur pâte croustillante

Pour 2/3 personnes (moule rectangulaire 34x10) :

- Pâte croustillante :
 - 100g de farine
 - 30g de flocons d'avoine
 - 3 c.s. d'huile d'olive
 - 1 c.s. de sésame doré
 - un peu d'eau
 - sel
- 2 à 3 carottes (j'en ai mis 5 petites)
- 1 poignée de raisins secs
- 3 poignées de gruyère râpé
- 1/2 boule de mozzarella coupée en petits dés
- 3 c.s. de crème fraîche allégée
- 2 œufs
- 1 pincée de cannelle
- sel, poivre



1. Un peu à l'avance, préparez la pâte : mettez les ingrédients dans le bol du mixeur. Ajoutez un peu d'eau pour avoir une belle boule. Ne travaillez pas trop la pâte. Etalez-la au rouleau à pâtisserie sur un papier sulfurisé et foncez le moule. Laissez reposer environ 30 min.
2. Préchauffez le four à 180°C.
3. Faites cuire à blanc la pâte pendant une dizaine de minutes.
4. Pendant ce temps, épluchez les carottes, râpez-les ou coupez-les en julienne fine.
5. Faites cuire les carottes dans une sauteuse avec un petit peu d'huile. Au bout de quelques minutes, ajoutez les raisins secs et un peu d'eau. Laissez cuire jusqu'à ce que les carottes soient tendres.
6. Dans un saladier, battez les œufs. Ajoutez la crème, une poignée de gruyère et la cannelle. Salez et poivrez. Rajoutez les carottes et les raisins.
7. Versez la préparation sur la pâte.
8. Ajoutez par dessus la mozzarella et un peu de gruyère.
9. Enfournez pendant 30 minutes.