

« Tourte Caouec »

Ingrédients pour 6 personnes :

- 100 gr de lard fumé
 - 100 gr de jambon de pays
 - 2 oignons moyens et une échalote
 - 15 cl de vin blanc sec (un bon vin)
 - 800 gr de carotte de Blagnac
 - 50 gr de gruyère ou comté rapé
 - 20 cl de crème fraîche épaisse
 - 5 œufs entiers
 - 1 bouquet de persil
 - 1 fond de tarte feuilletée prêt à l'emploi
-
- Préparation : 30 min
 - Cuisson : 35 min, four préchauffé à 180°C

Faire revenir d'abord le jambon et le lard fumé coupés en petits dés, 3 à 4 min ; puis les oignons et échalote hachés fins pendant la même durée de temps. Verser le vin blanc sec et laisser cuire jusqu'à ce qu'il reste 4 à 5 cuillères à soupe de liquide (mettre de coté et garder au chaud).

En second lieu, faire la préparation à base de carottes ; broser et faire cuire les carottes à la vapeur et bien mixer avec la crème fraîche , les œufs, le fromage rapé et le persil, saler, poivrer sans trop ; Foncer un plat à tarte (28 cm) et étaler le fond de tarte jusqu'à sa surface ; verser une louche de la préparation à base de carottes dans celle à base d'oignons, jambon ... et bien mélanger. Répartir régulièrement sur le fond de la tarte ; terminer en versant la totalité de la préparation à base de carottes ; ourler votre tourte en ramenant la pâte sur l'ongle de votre pouce. Servir chaud, vous serez étonné !!!

