

Quiche petit pois carottes

Préparation : 30 min

Cuisson : 40 min

Pour une plat à tarte de 28 cm de diamètre, il vous faudra :

Pâte :

- 200 g de farine
- 75 g de beurre
- 60 g de petits suisses (2)
- 1 pincée de sel

Garniture :

- 200 g de petits pois écossés (environ 320 g non écossés)
- 450 g de carottes (environ 4)
- 250 g de ricotta
- 200 g de crème légère
- 4 œufs
- sel, poivre



Préparer la pâte : Dans la cuve du robot pétrisseur (ou à la main), mélanger la farine, le beurre froid et le sel, jusqu'à obtenir une consistance sableuse. Ajouter les petits suisses et pétrir jusqu'à obtention d'une boule de pâte.

Étaler cette pâte et en foncer un moule à tarte. Réserver au frais, le temps de préparer la garniture.

Préparer la garniture : Peler les carottes, les couper en petits dès. Les faire cuire à la vapeur environ 20 min (elles doivent être tendres). Laisser refroidir.

Préchauffer le four sur 180°C.

Écosser les petits pois.

Dans un saladier, mélanger au fouet la ricotta, la crème, les œufs, un peu de sel et de poivre.

Verser les petits pois et les carottes sur le fond de tarte.

Verser dessus la préparation crémeuse et enfourner pour 40 minutes.