

## Tarte aux carottes

1 oignon moyen (80 g)

1 gousse d'ail

150 g de lardons

400 g de carottes

Une pincée de sel

Un peu de poivre

½ c. à c. d'origan séché

1 petit paquet de pâte à gâteau  
(250 g) éventuellement abaissée

### *Nappage*

1 c. à s. de farine

2 dl de lait

2 œufs

½ c. à c. de sel

Une pincée de muscade

Une pincée de poivre

3 c. à s. de fromage râpé (30 g)

Préchauffer le four à 200°. Hacher menu l'oignon et l'ail.

Faire rissoler les lardons, ajou-

ter l'ail et l'oignon, puis les carottes épluchées et coupées en rondelles, assaisonner, couvrir et laisser mijoter pendant 10 minutes.

Abaisser la pâte. Foncer un moule, piquer la pâte avec une fourchette. Répartir les légumes sur le fond.

*Nappage:* Bien mélanger tous les ingrédients et verser sur les légumes. Cuire au four pendant 25-30 minutes.

Servir avec une salade.