

**Tarte carottes et petits pois**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/01/tarte-carottes-et-petits-pois-p1220228-r.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**La pâte brisée :**

**- 150 g de farine**  
**- sel**  
**- 75 g de beurre**  
**- 40 g d'eau**

**1 cercle à tarte de 24 cm de diamètre posé sur la plaque du four**  
  
Préparer la pâte brisée avec les ingrédients donnés en suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/).  
Étaler la pâte et foncer le cercle à [tarte](https://recettes.de/tartes).  
Piquer à la fourchette et réserver au frais pendant la préparation de la garniture.

**La garniture :**

**- 100 g d'allumettes de** [**bacon**](https://recettes.de/bacons) **(ou de** [**jambon**](https://recettes.de/jambon)**)**  
**- 1 grosse échalote**  
**- 350 g de** [**carottes**](https://recettes.de/carottes)  
**- 100 g de** [**petits pois**](https://recettes.de/petits-pois) **(surgelés pour moi)**  
**- 100 g de** [**crème fraiche**](https://recettes.de/creme-fraiche)  
**- 2 œufs**  
**- 60 g de** [**comté**](https://recettes.de/comte) **râpé  
- huile d'olive  
- noix de muscade  
- sel & poivre du moulin**

**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

.  
Éplucher et émincer finement l'échalote.  
Éplucher et couper les carottes en petits dés.  
Faire dorer les allumettes de bacon dans une poêle à sec.  
Les retirer sans prendre le gras.  
Dans la même poêle, [**faire suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les dés d'échalote.  
**(1)** Mettre un filet d'huile dans la poêle si on utilise du jambon.  
Ajouter les carottes et les faire revenir quelques minutes en remuant.  
Ajouter les petits pois et bien remuer pour les enrober de gras.  
Couvrir et laisser cuire doucement pendant 10 bonnes minutes.  
Ajouter les allumettes de bacon et laisser cuire encore pendant 5 minutes  
(les carottes doivent être tendres sans s'écraser).  
Assaisonner avec sel ([**aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/) pour moi) et poivre.  
Réserver et laisser tiédir.  
Mélanger dans un petit saladier les œufs et la crème.  
Incorporer les légumes et les ¾ du fromage râpé.  
Assaisonner avec une bonne pincée de noix de muscade râpée, du sel et du poivre.  
Verser le mélange dans le fond de tarte.  
Parsemer du fromage restant.  
Enfourner pour 40 minutes.  
Déposer la tarte sur une grille et retirer le cercle.  
Servir chaud ou tiède avec une salade (endives pour nous).