**Quiche aux carottes et au Beaufort**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**
**La pâte brisée :
- 250 g de farine**
**- ¼ de càc de sel**
**- 1 càs d'origan**
**- 125 g de beurre**
**- 65 g d'eau**

**1 cercle à tarte de 26 cm de Ø posé sur la plaque du four**
Préparer la [pâte brisée](https://recettes.de/pate-brisee) avec les proportions données suivant la [**recette de base**](https://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/).
Étaler la pâte, foncer le cercle et piquer à la fourchette.
Couvrir et mettre au frais pendant la préparation de la garniture.

**La garniture :
- 600 g de** [**carottes**](https://recettes.de/carottes)
**- 1 gros oignon (200 g)**
**- 75 g d'allumettes de** [**lardons**](https://recettes.de/lardons)
**- 75 g de dés de** [**jambon**](https://recettes.de/jambon#google_vignette)
**- 1 càs d'origan**
**- 3 œufs**
**- 200 g de crème liquide**
**- 100 g de lait**
**- 1 càc de** [**cumin**](https://recettes.de/cumin#google_vignette) **en poudre**
**- 100 g de** [**Beaufort**](https://recettes.de/beaufort) **râpé**
**- huile d'olive**
**- sel & poivre du moulin**

**Préchauffage du four à 180°C** 

Éplucher et râper les carottes (grille moyenne).
Éplucher et émincer finement l'oignon, le [**faire suer**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-des-termes-culinaires-et-des-ingredients-speciaux/) dans un filet d'huile.
Ajouter les allumettes de lardons et les laisser revenir quelques minutes.
Ajouter les carottes et bien remuer pendant une dizaine de minutes jusqu'à ce qu'elles s'assouplissent.
Saler et poivrer puis laisser refroidir.
Battre les œufs avec la crème et le lait.
Incorporer le cumin, saler et poivrer.
Étaler les carottes dans le fond de tarte.
Répartir les dés de jambon et saupoudrer d'origan.
Napper avec  la crème aux œufs.
Saupoudrer de Beaufort (ou comté ou emmental).
Enfourner pour 40 minutes en surveillant.
Laisser reposer quelques minutes avant de retirer le cercle.
Servir chaud ou tiède avec une salade verte.