



Tarte à la carotte et burrata

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile
Pour 6 pers.
Préparation | 30 min
Cuisson | 30 min

INGRÉDIENTS

- 1 pâte feuilletée
- 80 g de fromage frais
- 2-3 carottes
- 1 oeuf
- 1 burrata
- Graines de tournesol
- Crème balsamique
- Persil

Epluchez vos carottes et en faire des tagliatelles ou les couper en rondelles.

Badigeonnez votre pâte à tarte de fromage frais en laissant un espace sur le pourtour. Ajoutez les tagliatelles de carottes, refermez les bords, saupoudrez de graines de tournesol.

Badigeonnez les bords de la pâte avec un jaune d'œuf.
Enfournez pour 30 min de cuisson à 180°C.

Une fois cuite, déposez la burrata au milieu, parsemez de persil et versez un filet de crème balsamique.