



# Quiches aux carottes et Roucouillons



Entrée



15-30min



4 personnes

## Le produit qu'il vous faut



Roucouillons



## Les ingrédients

- 1 Roucouillons
- 600g de carottes
- 1 oignon nouveau
- 200ml de crème liquide
- 3 œufs
- 1 pâte brisée
- 1 c.a.s de curry doux
- 1 c.a.s d'huile



## La préparation

- Préchauffer le four à 180 °C.
- Râper les carottes et émincer l'oignon nouveau.
- Couper le Roucouillons en petits dés.
- Dans un saladier, fouetter la crème avec les œufs. Ajouter le curry, les légumes et les dès de Roucouillons.
- Foncer un moule à tarte (ou 4 petits moules à tartelettes) avec la pâte brisée. Verser l'appareil.
- Enfourner pour 30 min, jusqu'à ce que la surface soit dorée.