

Tarte fraîche

aux carottes et à la brousse

543

1 rouleau de pâte
feuilletée
4 carottes
1 oignon nouveau
1 dizaine de radis
200 g de brousse de
brebis

1 citron
1/2 botte de ciboulette
10 feuilles de menthe
1/2 botte de persil plat
4 cs. huile d'olive
Piment d'Espelette
sel, poivre

Préchauffe le four à 200 °C. Etale la pâte feuilletée, pique-la à la fourchette (pour éviter qu'elle ne gonfle) et enfourne 20 min, jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Réserve à température ambiante. Pèle et lave les carottes et l'oignon nouveau. Taille les carottes en tagliatelles. Emince l'oignon et cisèle très finement la tige. Lave, équeute et coupe les radis en rondelles. Prépare la marinade. Dans un plat creux, verse 2 cs. d'huile, le zeste et le jus du citron. Sale, relève d'une pincée de piment. Mélange bien. Ajoute les tagliatelles de carottes, l'oignon (blanc et vert), les radis, et remue en brassant délicatement pour ne pas casser les tagliatelles. Filme et réserve au frais. Lave et sèche les herbes. Réserve quelques brins de ciboulette, de menthe, et des feuilles de persil pour décorer la tarte. Dans un grand bol, mélange la brousse avec 2 cs. d'huile d'olive et les herbes restantes ciselées. Sale, poivre, ajoute une pincée de piment. Retire les tagliatelles de carottes et les oignons de la marinade. Etale la brousse aux herbes sur le fond de tarte, répartis des spirales de carottes, l'oignon, et les rondelles de radis. Arrose d'un filet de marinade et décore de persil, menthe et ciboulette.