



Tarte fine aux confites



POUR 4 PERSONNES

- 1 abaisse de pâte feuilletée
- 1 dizaine de carottes
- 3 cès de miel
- 1 càc de gingembre
- Quelques lamelles de comté
- 1 pincée de graines de cumin
- 1 peu d'huile d'olive

- Épluchez les carottes en rondelles et faites-les cuire une dizaine de minutes dans un grand volume d'eau salée.
- Dans une poêle, faites chauffer le miel, jusqu'à ce qu'il devienne liquide, ajoutez le gingembre émincé finement, les carottes égouttées, et les graines de cumin, puis faites compoter à feux doux une dizaine de minutes jusqu'à ce que tout le miel soit absorbé.
- Découpez 4 carrés dans la pâte feuilletée, et utilisez l'excédent pour former des bords sur chaque tartelettes. Badigeonnez d'un peu d'huile d'olive, recouvrez le fond de pâte des lamelles de comté puis des carottes confites.
- Enfournez dans un four préchauffé à 180° pendant 10 à 15 minutes.