

# Tarte fine à la courge, carottes, oignons, fromage cheddar et thym

## Caractéristiques

- Total 1h / Préparation 25 min / Cuisson 40 min / Portions 6

## Nutriments

Cette tarte en croûte de pâte phyllo est simple à réaliser et vraiment savoureuse!

## Ingrédients

- 8 feuilles de pâte phyllo
- 2 c. à soupe d'huile végétale au choix
- 2 c. à soupe d'eau
- 3 tasses de courge musquée coupée en très fines tranches
- 1 tasse de carotte coupée en très fines tranches
- 1 oignon émincé
- 3 gousses d'ail hachées
- 2 c. à soupe de moutarde
- 1 c. à soupe d'herbes salées
- 1 c. à thé de curry
- Un peu de thym
- Sel et poivre au goût
- 2 tasses de fromage mimolette râpée

## Préparation

Éplucher et couper le morceau de courge en très fines tranches

Éplucher et couper en très fines rondelles les carottes

Éplucher et émincer finement les oignons

1. Mélanger l'huile végétale et l'eau. Sur une grande plaque à cuisson recouverte de papier sulfurisé, étendre les feuilles de pâte phyllo en prenant soin de bien badigeonner chaque feuille du mélange d'huile et d'eau entre toutes les épaisseurs.
2. Mélanger l'ail haché, la moutarde, les herbes salées, le curry et le thym. Étendre sur les feuilles de pâte phyllo en prenant soin de conserver un rebord d'un pouce non garni. Saler et poivrer.
3. Garnir avec les fines tranches de courge, de carotte et d'oignon puis répartir le fromage.
4. Rabattre les rebords non-garnis sur les côtés pour former un contour, puis cuire au four à 180° pendant 30 minutes.
5. Servir



## Remarque

Il est très important de couper carottes et courge et oignon en très fines tranches pour favoriser une bonne cuisson