

TARTE AUX CAROTTES, FOIES DE VOLAILLES, SESAME ET BAIES DE ROSES

Pour 4 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 40 min



400 g de pâte brisée au sésame noir ou doré (sur la base de 200 g de farine, 100 g de beurre, 1 pincée de sel, 5 cl d'eau froide + 10 g de graines de sésame)

400 g de foies de volaille

5 carottes

2 œufs

100 g de crème fraîche

100 ml de lait

1 petite poignée de sésame (noir à l'origine, mais n'étant pas à la maison pour faire ma tarte, je n'avais que du sésame doré sous la main)

quelques baies roses

30 g de beurre

sel

poivre

- 1 Etaler la pâte brisée dans un moule beurré avec 10 g de beurre. Mettre le moule au frais (voire même au congélateur le temps de préparation de la garniture).
- 2 Peler les carottes et les découper en rondelles d'1/2 cm d'épaisseur. Les faire cuire 15 min dans de l'eau salée.
- 3 Préchauffer le four à 200°C.
- 4 Couper les foies de volaille en dés de 2 cm de côté et les faire revenir dans 20 g de beurre pour les dorer.
- 5 Dans une jatte, mélanger les œufs, la crème fraîche, le lait, un peu de graines de sésame, les baies de rose, saler et poivrer.
- 6 Disposer les foies de volailles et les carottes sur le fond de tarte. Recouvrir de l'appareil, parsemer du reste de graines de sésame.
- 7 Faire cuire 40 min sur la grille du four en position basse.
- 8 Servir chaud.