LA BELLE VIE | **Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux**

Quiche carotte, curry & coco

Pour 6 personnes | **Très facile**

47 min | **1.19€ La portion** (prix indicatif)

Cette quiche joue l'exotisme avec le lait de coco associé au curry, et à la carotte.

Les ingrédients

- **1 pièce** de Pâte brisée
- **500 g** de Carotte
- **250 ml** de Lait de coco (à cuisiner)
- **3 pièce** de Oeuf
- **2 c à c** de Curry en poudre jaune
- **25 g** de Amande effilée
- **40 g** de Raisin sec

Étapes de préparation

Préparation : 12 min | **Cuisson :** 35 min | **Attente :** 0 min

1. Préchauffez votre four à 200°C en chaleur tournante (ou 220°C en chaleur traditionnelle).
2. Déroulez la pâte dans le moule en tapissant bien le bord. Piquez le fond avec une fourchette.
   Enfournez 10 minutes pour précuire la pâte.
3. En parallèle, mettez de l'eau salée à bouillir dans une casserole.
   Épluchez les 500 g de carottes. Coupez des rondelles d'environ 0,5 cm d'épaisseur.
   Ajoutez-les dans la casserole d'eau bouillante, puis faites cuire 5 min à feu moyen.
4. Pendant ce temps, préparez l'appareil à quiche : mélangez 3 oeufs et 250 ml de lait de coco dans un saladier.

Ajoutez 2 càc de curry et salez (généreusement).
Mettez-le de côté en attendant.

5. Sortez la pâte du four lorsqu'elle est précuite, et baissez la température à 190°C.
Répartissez les rondelles de carotte dans le fond de la pâte, puis versez l'appareil à quiche.
Ajoutez pour finir 40 g de raisins secs et 20 g d'amandes effilées.
Enfournez entre 20 et 25 minutes jusqu'à ce que la pâte et l'appareil soient cuits.

6. Laissez refroidir la quiche 5 à 10 minutes.