Tarte tatin à la carotte

Transformer les carottes :

* Coupez une livre de carottes en rondelles fines
* Mettez-les dans une casserole avec une livre de sucre et recouvrez (à peine) d’eau
* Ajoutez le zeste rapé d’un citron
* Quand les carottes sont cuites, il n’y a presque plus d’eau, les carottes sont confites et parfumées
* Ajoutez-y le jus de 2 citrons

Préparez la tarte :

* Dans un moule à manquer mettre un fond de beurre fondu et saupoudrer de sucre ; posez dessus vos carottes et recouvrez avec une pâte brisée
* Au four 35 minutes

Bon ok, c’est pas forcement diététique !! mais si vous préférez, vous pouvez utiliser les carottes transformées dans une salade de fruit, un flan, un clafoutis, dans une compote ….