

TOURTE AUX CAROTTES

*300g de farine complète
200ml d'eau tiède
12g de levure fraîche
8g de sel
600g de carottes en rondelles
romarin frais
sel - poivre
2 c. à s. d'huile d'arachide
2 gros oignons en rondelles
un peu de schezese râpé (fromage vegan)*

Verser la farine et le sel dans une terrine. Diluer la levure dans l'eau tiède, la verser sur la farine et pétrir jusqu'à obtenir une masse lisse et brillante. Couvrir la pâte et la laisser lever pendant une heure. Chauffer une cuillère à soupe d'huile et y faire revenir les carottes. Assaisonner de sel, de poivre et de romarin, mouiller d'un peu d'eau et laisser cuire sur feu moyen pendant 20 minutes. Dans une poêle, chauffer le reste de l'huile et y faire revenir les oignons. Abaisser la pâte dans un moule huilé, et y déposer les oignons, surmontés des carottes réduites en purée. Saupoudrer de schezese râpé et faire cuire dans un four préchauffé pendant 15 minutes à 200°.