# Tartines au chèvre et aux deux carottes

*06/08/2019 à 09h44*

Par Laurence Benedetti

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 30 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 3 Carottes jaunes
- 3 Carottes oranges
- 4 tranches Pain noir
- 6 cuil. à soupe Chèvre frais
- Brins de moutarde (un peu)
- 4 cuil. à soupe Huile d’olive
- 1 Orange bio
- 1 cuil. à café Cumin
- Sel
- Poivre

Préparation :

- Épluchez les carottes et coupez-les en tronçons;
- Déposez-les dans un plat à four;
- Salez, poivrez, arrosez de la moitié de l'huile, parsemez de cumin et enfournez à 180 °C durant 30 min;
- Faites toaster les tranches de pain;
- Fouettez le chèvre frais avec le zeste râpé de l'orange et un peu du jus;
- Garnissez les tranches de pain de ce mélange;
- Surmontez-les des carottes puis des brins de moutarde;
- Salez et poivrez;
- Arrosez de l'huile restante et servez.