



Clafoutis carotte-chèvre au pesto d'ail des ours



Pour 4 personnes (en entrée) :

- 3 carottes
- 2 œufs
- 6 bâtonnets de surimi
- 125ml de lait
- 100g de fromage de chèvre frais
- 2 cuillères à soupe de farine
- 4 cuillères à café de Pesto d'ail des ours * (ou tout autre pesto)
- sel, poivre

* Pesto d'ail des ours :

- (pour un petit pot)
- 30g de feuilles d'ail des ours
 - 30g de cerneaux de noix
 - 30ml d'huile de noix
 - sel, poivre

Préchauffer le four à 180°C. Peler les carottes et les râper.

Préparer la pâte à clafoutis : mélanger au fouet les œufs et le fromage de chèvre. Délayer la farine dans le lait et incorporer ce mélange à la préparation. Ajouter le pesto d'ail des ours, saler et poivrer. Graisser quatre ramequins. Y répartir les carottes râpées, ajouter les bâtonnets de surimi coupés en rondelles et recouvrir de pâte. Enfourner pour une vingtaine de minutes. A déguster chaud ou tiède.

* Laver et bien sécher les feuilles d'ail des ours. Mixer tous les ingrédients ensemble.

A conserver au réfrigérateur.

A défaut d'ail des ours, faire un pesto de basilic en procédant de la même manière.