

Galette carottes/chèvre à l'estragon et aux noisettes



(Pour 6)

*150 g de farine de blé entier
50 g de flocons d'avoine
6 cs d'huile d'olive
2 cc de graines de pavot
2 cs de graines de courge
un peu d'eau
500 g de carottes
1 poignée d'estragon frais hâché
1 oeuf
1 petite bûche de chèvre frais
sel, poivre
1 poignée de noisettes cassées grossièrement
huile d'argan*

Mélangez la farine et les flocons d'avoine dans un saladier. Ajoutez l'huile d'olive, mélangez puis ajoutez l'eau pour former une pâte pas trop humide. Laissez reposer 30 minutes puis étalez en cercle sur une feuille de papier sulfurisé.

Faites cuire les carottes dans l'eau bouillante. Egouttez-les puis mixez. Ajoutez l'œuf, l'estragon, salez et poivrez. Repartissez le mélange au centre du cercle de pâte. Déposez des rondelles de chèvre sur le dessus et parsemez de noisettes. Rabattez les bords de la pâte sur la garniture. Faites cuire environ 40 minutes à four préchauffé à 200 °C. A la sortie du four, arrosez d'un filet d'huile d'argan et dégustez chaud.