

## Ingrédients pour 6 personnes

Ingrédient	Quantité
farine	300 g
Beurre	150 g
eau	5 càs
Parmesan	40 g
sel	1 pincée
carottes	4
herbes de saison	1 petite poignée
fleurs de saison	11
ricotta (ou labnheh)	60 g
Herbes sauvages	1.50 poignée (égopode, ortie, ail des ours, ...)
huile neutre (type colza)	15 cl
ail	1 gousse

## Préparation

1. Pour la pâte : pétrir tous les ingrédients dans un grand bol, en ajoutant un peu d'eau si nécessaire. Mettre la boule de pâte au frais.

2. Préparer le pesto en lavant et séchant les plantes sauvages puis en mixant avec l'huile neutre et la gousse d'ail. Saler et ajuster la texture. Réserver.

3. Mélanger la ricotta avec des herbes et une cuillère d'huile d'olive et un peu de sel.

4. Cuire les carottes entières à la poêle, avec un fond d'eau et du sel. Ajouter une noisette de beurre en fin de cuisson. Couper les carottes en 3, en biseau, de manière à ce qu'elles puissent tenir droites. Avec

éplucheur, réaliser des rubans de carottes crues. Les réserver.

---

---

5. Préparer les feuilles, herbes et fleurs pour la garniture. Préchauffer le four à 200 degrés. Sortir la boule de pâte du frigo et réaliser 6 fonds de tartelettes. Les piquer à la fourchette et les disposer sur un tapis de cuisson. Faire cuire de 10 à 15 minutes.
- 
- 

6. Pour le dressage, prenez un disque de pâte, étalez une cuillère à café de pesto, puis recouvrez de ricotta aux herbes. Disposez d'abord les carottes cuites, puis les herbes et les fleurs. Laissez-vous aller à votre créativité !
- 
-