

Moelleux à la tomate cœur de pistou ou de pesto



Préparation : 15 mn

Congélateur 1 h

Cuisson : 15 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

100 g de purée de tomates (remplacée par une bonne sauce tomate)

100 g de parmesan fraîchement râpé

4 bonnes cuillères à café de pistou ou de pesto

3 œufs

60 g de farine tamisée

20 cl de lait

30 g de beurre + un peu pour les moules

Sel et poivre du moulin

Verser le pistou dans 4 bacs à glaçons et mettre au congélateur minimum 1 h.

Dans une casserole faire chauffer le lait avec le beurre en morceaux. Ajouter le parmesan râpé et mélanger pour le faire fondre. Hors du feu incorporer la purée de tomates.

Dans un saladier battre les œufs en omelette et verser peu à peu la farine en fouettant vigoureusement avec une fourchette. Ajouter le contenu de la casserole dans le saladier et mélanger pour obtenir une pâte homogène.

Verser la pâte dans les moules beurrés et mettre au réfrigérateur jusqu'à ce que les glaçons de pistou soient pris.

Préchauffer le four à 210°. Enfoncer un glaçon de pistou au centre de chaque moule et cuire 18 mn (23 mn dans mon four).

Laisser tiédir légèrement les moelleux avant de les servir avec une salade de feuilles de chènes et des tomates séchées à l'huile d'olive.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>