**Flan de légumes au surimi**

Ingrédients

pour le flan de carottes

400 gr de carottes cuites

100 gr de fromage blanc

4 oeufs

pour le flan de brocolis

400 gr de brocolis cuits

100 gr de fromage blanc

4 oeufs

garniture

300 gr de surimi râpé (j'ai mis le double) on peut remplacer le surimi par des miettes de crabe ou du thon

1 échalote émincée (2)

le jus d'un 1/2 citron (1 entier)

ciboulette coupées

mayonnaise

sel / poivre

Préparation des flans

Mixer les carottes avec les oeufs et le fromage

Verser dans un moule à pâtisserie ou comme moi dans le flexipat

Cuire four chaud 180° environ 15 mn

Laisser refroidir et couper en deux

Faire de même pour les brocolis

Dans un saladier mélanger les ingrédients de la garniture

Déposer sur le plat de service une moitié de flan de légumes et mettre une couche du mélange surimi

Renouveler l'opération jusqu'à épuisement

Mettre au frais