

Flan à la courgette

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 1 grosse courgette
- 3 œufs
- 2 cuillères à soupe de maïzena
- 60g de lait
- 100g de gruyère
- Un peu de persil
- Sel/poivre



Préparation

1. Faire préchauffer le four à 180°
2. Couper les courgettes en très fine rondelles sans éplucher. Les faire revenir dans la poêle avec l'huile d'olive. Saler, poivrer, cuire pendant 10 minutes.
3. Dans un saladier, mélanger les œufs et le lait.
4. Ajouter la maïzena dans le saladier et mélanger
5. Ajouter le fromage râpé, le poivre et le sel et mélanger
6. Mettre les courgettes dans un saladier et y jeter la préparation.
7. Mettre au four pendant 35 minutes

