



Flan de Courgettes

Ingrédients

4 courgettes
4 gros oignons
1 gousse d'ail
4 oeufs
20 cl de crème fraîche
1 cuillère à soupe de Maïzena
1 bouquet de basilic
20 g de beurre
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
sel, poivre

1. Couper les extrémités des courgettes et les peler sans enlever la totalité de la peau. Les découper en rondelles. Emincer très finement les oignons et presser les gousses d'ail.

2. Dans une poêle, faire chauffer l'huile d'olive à feu vif. Y mettre les courgettes, les oignons et l'ail et faire revenir le tout 15 mn, jusqu' à ce que les courgettes aient rendu toute leur eau. Retirer la poêle du feu et laisser refroidir.

3. Préchauffer le four à 180°C Th6

4. Faire fondre le beurre et l'étaler sur les parois du moule à cake.

5. Dans un saladier, mélanger les oeufs, la crème fraîche et la Maïzena. Couper très finement les feuilles de basilic et les ajouter au mélange. Saler et poivrer.

Mélanger tout avec les courgettes et verser dans le moule à cake.

6. Mettre la préparation à cuire pendant 45 mn.

7. En fin de cuisson, laisser reposer 5mn dans le four éteint.

Placer le flan refroidi 12h au réfrigérateur.