



FLAN DE COURGETTE

INGRÉDIENTS

- 1 kg de courgette
- 100 g de gruyère râpé (60 g de gruyère + 40 g de parmesan)
- 8 cuillères de lait
- 6 œufs
- 20 feuilles de basilic

PRÉPARATION

Couper les courgettes en très fines rondelles.

Les faire revenir dans de l'huile d'olive. Saler, poivrer, cuire environ 10 mn à petit feu.

Battre les œufs et ajouter le fromage + sel + poivre + basilic + lait.

Étaler la préparation sur les courgettes. Remuer.

Mettre au four 180°C pendant 35 mn.

Servir froid ou chaud avec une sauce mayonnaise + ketchup hot

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 35MN
TEMPS TOTAL : 50MN