FLAN DE COURGETTE

Préparation pour 4 personnes Temps de préparation : 15 minutes Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients

- ♦ 500 g de courgettes
- ♦ 2 œufs
- ♦ 2 cuillères à soupe de maïzena
- ♦ 1/2 verre de lait
- 25 cl de crème fraîche
- ♦ 100 g gruyère râpé
- 2 tranches de jambon coupées finement
- ♦ Sel poivre

Préparation

- Laver les courgettes et les coupés en dés
- Les faire cuire à la vapeur (tendres mais fermes) et les égoutter
- Délayer la maïzena dans le lait
- Ajouter la crème fraîche, les œufs battus, le jambon et le gruyère
- Saler, poivre et incorporer les courgettes
- Verser dans un plat à gratin beurré et cuire au four pendant 30 minutes à 210°C
- Servir chaud dans le plat de cuisson













COURGETTE	FLAN DE COURGETTE
COURGETTE	FLAN DE COURGETTE