

# Flan de courgettes



6 PERS.



1h

Difficulté



## Ingrédients

3 courgettes moyennes  
40 cl de lait  
4 oeufs  
3 cs de ciboulette ciselée  
1/2 cc de cuïun en poudre  
50g de farine  
2 cs d'huile d'olive

1- Préchauffez le four à 225°C.

2- Laver et râper grossièrement les courgettes. Les mettre dans un moule à cake.

3- Dans un saladier, mélanger les oeufs et la farine. Ajouter l'huile d'olive puis le lait petit à petit, la ciboulette et le cumin. Saler, poivrer et bien mélanger le tout.

4- Verser la préparation sur les courgettes.

5- Mettre le plat au four à 225°C pendant 30 à 40 minutes.

6- Laisser refroidir, démouler et placer le flan au réfrigérateur.

