

Flan de courgettes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

1 kg de petites courgettes, 100 g de gruyère râpé (60 g de gruyère + 40 g de parmesan), 8 c. à soupe 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. Jeter la préparation sur les courgettes. Remuer. NE PAS FAIRE PRENDRE "L'OMELETTE".

Mettre au four 180°C pendant 35 mn.

SERVIR FROID OU CHAUD

QT'M LE BIO