

# Flan aux courgettes



4 personnes



10 minutes



facile

## Ingrédients

- 3 petits-suisse
- 2 œufs
- 50 g de Maïzena
- 60 g de comté râpé
- 200 g de courgettes râpées
- 10 cl de lait
- 1/2 sachet de levure
- Muscade
- Sel, poivre
- Huile d'olive

## Préparation

Rincer et râper la courgette sans l'éplucher avec la râpe à carotte. Une fois l'opération terminée, faire revenir la courgette dans un peu d'huile d'olive. Elle doit devenir «fondante». Réserver.

Mélanger les 3 petits-suisse et les œufs.  
Puis ajouter la Maïzena, la levure et le lait.

Ajouter à cette préparation le comté, la courgette, la muscade. Assaisonner. Verser ce mélange dans des moules à muffins.

Cuire à 180°C (thermostat 6) pendant 25 à 30 minutes. Surveiller la cuisson de manière à ce que les flans soient dorés.

Pour finir...

Ne démouler les flans qu'une fois refroidis. Les réchauffer doucement juste avant de les manger.