

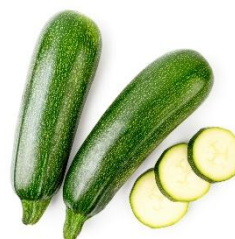
Flan aux courgettes



➤ Ingrédients :

Pour 6 personnes :

- 1 brique de crème entière
- 3 carrés de vache qui rit
- 6 œufs
- Gruyère râpé
- 1 grosse courgette (2 petites)
- Sel et poivre
- Herbes de provence



➤ Préparation :

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un saladier, mélanger la crème, les vaches qui rit, les œufs, le sel et le poivre, les herbes de provence.

Eplucher et couper la courgette.

Beurrer un plat allant au four.

Répartir la courgette et verser dessus la préparation.

Saupoudrer de gruyère râpé.

Laisser cuire 45 minutes.



Quel délice !!
Bonne dégustation !!