

## FLAN DE COURGETTES

### INGREDIENTS :

1 kg de courgettes  
1 oignon  
3 œufs  
1 tranche de pain de mie trempée dans du lait et un peu essorée  
1 grosse cuillère à soupe de crème fraîche épaisse  
Une grosse poignée de basilic ciselé  
Quelques brins de persil  
1 gousse d'ail  
Des herbes de Provence



### PREPARATION :

- Faire revenir l'oignon haché dans deux cuillères à soupe d'huile d'olive.
- Quand il est transparent y ajouter les courgettes non épluchées coupées en fines rondelles, faire revenir.
- Ajouter les herbes de Provence, le sel et le poivre. Laisser mijoter.
- Lorsqu'il n'y a plus d'eau et que les courgettes sont cuites, arrêter le feu.
- Mixer les œufs avec la crème, le sel, le poivre, l'ail, le basilic et la mie de pain écrasée.
- Ajouter cette préparation aux courgettes.
- En garnir un moule à cake beurré.
- Cuisson au four 180 ° pendant 20 à 30 mn.



<http://katarinetta.canalblog.com/>