

## **Flan de courgettes aux oignons et à la menthe**

Préparation : 20 mn

Cuisson : 35-40 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

1 kg de petites courgettes

6 oignons frais

1 beau bouquet de menthe

6 gros oeufs

70 g de parmesan

4 c à s d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Rincer et essuyer les courgettes puis les couper en rondelles. Peler et émincer les oignons.

Dans une grande poêle mettre l'huile d'olive à chauffer et y faire revenir les oignons 2 à 3 mn. Ajouter les courgettes et laisser cuire 5 mn en remuant de temps en temps.

Assaisonner et verser le contenu de la poêle dans un plat à four.

Dans un saladier battre les oeufs à la fourchette, les assaisonner et leur ajouter la menthe ciselée et 40 g de parmesan fraîchement râpé. Verser le tout dans le plat sur les courgettes et les oignons et parsemer du reste de parmesan coupé en copeaux avec un économe. Cuire à four préchauffé à 200° pendant 25 mn environ ( à adapter en fonction du four ).

A la sortie du four essuyer l'huile remontée à la surface du flan avec du papier absorbant et servir tiède ou froid.

Ce flan peut être accompagné d'un coulis de tomate pimenté.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>