

FLAN SUCRE A LA COURGETTE :

Pour 6 personnes

Préparation : 40 min

Cuisson : 50 min

1 grosse courgette ou 4 petites,
50 g de beurre,
150 g de sucre,
125 g de farine,
3 oeufs,
175 ml de lait,
3 sachets de sucre vanillé
1 pincée de sel.

Peler grossièrement la courgette, la couper dans le sens de la longueur et la vider. Couper ensuite de petits morceaux.

Dans une casserole faire bouillir de l'eau légèrement salée. Y mettre les morceaux de courgettes à cuire. La courgette est cuite quand un couteau s'enfonce facilement dedans. Mettre la courgette à égoutter et la laisser le temps de la préparation suivante.

Préchauffer le four à 200° C.

Mélanger les œufs avec le sucre et 2 sachets de sucre vanillé. Y ajouter la farine, le lait et le beurre fondu. Bien mélanger entre chaque ingrédient.

Mixer la courgette afin d'obtenir une purée et la verser sur la préparation précédente.

Beurrer et fariner un moule puis verser la préparation. Enfournier le flan 50 à 60 mn. Le flan est cuit quand la pointe du couteau ressort à peine sèche. Vers la fin de la cuisson, mettre le dernier sachet de sucre vanillé sur le dessus afin de dorer le flan.