

Flans de courgettes simples

Préparation : 1 h

Ingédients :

- 1 kg de courgettes
- 6 oeufs
- 120 g de crème fraîche

Préparation :

Faire cuire les courgettes sans enlever la peau.
Battre les six oeufs en omelette.

Mixer les courgettes cuites. Mélanger les courgettes, les oeufs et la crème fraîche.

Mettre dans des ramequins, après les avoir enduis de beurre (environ 12 ramequins).

Faire cuire 30 mn au four thermostat 6 (180°C).