

Flan aux légumes

Préparation: 15 minutes - Cuisson: 30 minutes

Ingrédients:

- 500 g de courgettes
- 1 aubergine
- 4 œufs
- 100 g de gruyère râpé ou parmesan
- 12 cl de lait Juste & Vendéen
- 12 cl de crème fraîche liquide
- 200 g de purée de tomates
- 2 c. à soupe rases de maïzena
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- ciboulette
- 2 pincées de muscade
- sel, poivre

Étapes:

- 1) Préchauffez votre four à 210°C (th.7)
- 2) Pendant ce temps, préparez les courgettes et l'aubergine: lavez-les, puis, sans les peler, coupez-les en petits cubes. Faites-les cuire quelques minutes sans matière grasse et sans sel (à la vapeur ou au micro-ondes), puis égouttez-les.
- 3) Munissez-vous d'un saladier, et commencez par y délayer la maïzena dans le lait, avant d'y ajouter la crème fraîche liquide, les œufs battus, la purée de tomates, la ciboulette et le fromage râpé. Mélangez bien le tout, puis incorporez les courgettes et l'aubergine.
- 4) Assaisonnez avec la muscade, du sel et du poivre, puis transvasez le tout dans un plat à gratin badigeonné d'huile d'olive.
- 5) Enfournez pendant environ 30 minutes, et surveillez la fin de la cuisson pour que le dessus du gratin dore sans pour autant brûler.
- 6) Laissez refroidir quelques minutes avant de servir.