



Les Saveurs du Bois du Roc



## Flan de courgettes sucré

**Pour 4 personnes    Temps de préparation 15 min    Cuisson 15 min**

### Ingrédients :

- 1 grosse courgette
- 3 œufs
- 2 verres de sucre
- 2 verres de farine
- 1 verre de lait
- 75g de beurre
- 2 paquets de sucre vanillé
- 1 pincée de sel

1. Laver et couper la courgette en morceaux,
2. La faire cuire dans de l'eau salée, l'égoutter dans une passoire pour lui enlever le maximum d'eau,
3. Préchauffer le four à 200°C,
4. Dans un saladier, mélanger les œufs avec le sucre et le sucre vanillé, ajouter la farine, le lait et le beurre fondu, mélanger entre chaque ingrédient,
5. Mixer la courgette afin d'obtenir une purée et la verser sur la préparation dans le saladier, mélanger,
6. Beurrer et fariner un moule et verser la préparation,
7. Enfourner 50 minutes,
8. Le flan est cuit quand la pointe du couteau ressort à peine sèche.

Bon appétit !