

*Le flan de courgettes (ou de poivrons, ou déclinable suivant l'envie)*

Ingrédients pour 4 personnes :

*3 petites courgettes Célestes*

*5 œufs extra frais de la Pharmacie*

*1 verre de lait*

*2 cuillères de mascarpone ou de crème fraîche épaisse*

*½ Fromage frais (par exemple ½ petit Troo ou ½ brebier frais)*

*Fromage râpé*

*Epices et herbes*

*1 cuillère d'huile d'olive*

Préparation

*Trancher les courgettes en rondelles très fines (si possible à la mandoline c'est plus régulier)*

*Huiler un plat à gratin et y mettre la moitié des courgettes en rondelles.*

*Répartir le fromage frais et quelques herbes fraîches (basilic par exemple).*

*Recouvrir avec le reste de rondelles de courgettes.*

*Battre les œufs avec le lait, le mascarpone (ou la crème), sel poivre et autres épices...et mettre sur les courgettes.*

*Recouvrir avec un peu de fromage râpé.*

*Mettre à four moyennement chaud (190/200 maxi) environ ¾ d'heure à 1 heure suivant l'épaisseur...C'est cuit quand les courgettes sont bien tendres.*

*On peut rajouter pour varier : des poivrons (Célestes évidemment !) en lamelles, des lardons ou de la truite fumée...des tomates cerises pour mettre de la couleur...et enlever le fromage, le mascarpone ou la crème pour un plat allégé.*