

Flan aux Courgettes et au Camembert

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- COURGETTE(S)	2
- SEMOULE (COUSCOUS)	50g
- OEUF(S)	3
- CAMEMBERT	1/2
- CRÈME FRAICHE	10 cl
- PERSIL	
- CIBOULETTE	
- AIL EN POUDRE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez les courgettes au coupe légumes en petits dés.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail.
- Faites cuire la semoule dans 100ml d'eau salée. Emiettez à la fourchette puis ajoutez-la aux courgettes. Réservez.
- Coupez le fromage en petits morceaux.
- Dans un saladier, fouettez les œufs avec la crème, le persil et la ciboulette. Salez et poivrez.
- Incorporez-y le fromage et les courgettes.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Beurrez et chemisez un moule à cake de papier sulfurisé (ou des moules individuels, voir des cocottes que vous ne démoulez pas).
- Enfournez pour 25 minutes.
- Si vous devez démoulez, laissez refroidir pour que le cake se raffermisse un peu puis démoulez délicatement.
- Dans le cas d'un grand cake, servez en tranches épaisses de 2 cm.

