

Flan de Courgettes et Aubergines au Chèvre et à la Menthe

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- COURGETTE(S)	2
- AUBERGINE(S)	1
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- OEUF(S)	2
- LAIT	150 ml
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	200g frais
- FARINE	40g
- MENTHE FRAICHE	15 feuilles
- HUILE D'OLIVE	
- TOMATE(S)	1 petite coeur de boeuf
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Taillez les courgettes en dés.
- Coupez l'aubergine en bâtonnets.
- Faites-les revenir dans de l'huile chaude. Ajoutez l'ail émincé finement, sel et poivre. Réservez et laissez refroidir.
- Fouettez dans un plat creux les œufs. Ajoutez le fromage de chèvre, la farine, le lait, sel et poivre. Fouettez pour obtenir une pâte lisse.
- Ciselez la menthe et intégrez-la au mélange à base d'œufs.
- Coupez la tomate en rondelles.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Huilez un plat à gratin.
- Déposez les légumes dans le fond puis ajoutez le mélange aux œufs. Mélangez. Déposez enfin les rondelles de tomates sur le dessus.
- Enfournez 30 à 35 minutes.
- Servez dès la sortie du four.