

Ferrine de Courgettes et Aubergines aux Pignons

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- COURGETTE(S)	2-3
- AUBERGINE(S)	1-2
- ECHALOTE(S)	2
- BASILIC	10-15 feuilles ciselées
- OEUF(S)	3
- CRÈME FRAICHE	25 cl
- HUILE D'OLIVE	
- PIGNONS DE PIN	1 poignée
- AIL EN POWDRE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Coupez les courgettes et les aubergines en dés.
- Emincez les échalotes.
- Faites revenir le tout dans une cocotte et de l'huile chaude. Ajoutez l'ail, sel et poivre. Réservez.
- Préchauffez le four à 160°C.
- Faites griller à sec les pignons de pin.
- Dans un plat creux, mélangez les œufs avec la crème. Salez et poivrez.
- Ajoutez le mélange courgettes-aubergines, puis le basilic et les pignons.
- Beurrez et farinez légèrement le moule à cake. Versez le mélange dans ce moule.
- Enfournez pour 1 heure. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau.
- Sortez du four et laissez refroidir.

Remarque:

Ce flan peu de servir chaud ou froid.