

## Gâteau d'oeufs aux courgettes et aux carottes



Pour 4 personnes :

- Beurre, farine
- 1 oignon
- 1 c. à soupe d'huile
- 2 courgettes
- 4 carottes
- Sel, poivre
- 8 oeufs
- 10 cl de crème liquide
- 100 g de comté

Pelez et coupez en dés les courgettes et les carottes. Pelez et émincez l'oignon.

Préchauffez le four à 200°C. Faites revenir sans coloration dans l'huile chaude l'oignon. Rajoutez les carottes et les courgettes, salez, poivrez. Mélangez et laissez cuire à couvert pendant 10 min.

Dans un saladier, battez les oeufs, ajoutez une cuillère à soupe de farine et la crème liquide. Salez, poivrez. Mélangez. Ajoutez les légumes égouttés et le comté découpé en dés. Mélangez et versez cette préparation dans le moule à manqué.

Enfournez pour 35 min, le gâteau doit être doré.