

## Flan de courgettes à la menthe

Ingrédients 6 personnes :

- 2 petites courgettes
- 1/2 bouquet de menthe
- 3 œufs
- 2 oignons frais
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- beurre pour le moule
- sel, poivre

Étapes :

1. Couper les courgettes non épluchées en 4 dans le sens de la longueur, puis en tranches fines. Nettoyer et émincer les oignons. Faire revenir le tout 5 mn dans l'huile chaude, saler, poivrer.

2. Battre les œufs en omelette, ajouter la menthe ciselée, saler, poivrer. Verser en filet sur les courgettes et les oignons en mélangeant. Mettre dans un moule à cake beurré.

3. Cuire 15 mn au four préchauffé à 200 °C. Laisser refroidir et garder au frais dans le moule jusqu'au moment de servir.

Démouler et couper en tranches et servir accompagné d'un coulis de tomates (éventuellement pimenté).

→ Pour 10/12 personnes, doubler les proportions et cuire au four 25 mn environ.