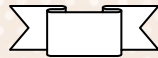




## **FLAN AUX LEGUMES** (6 pers)

- 2 courgettes
- 4 tomates
- 1 oignon
- 3 oeufs
- 20cl de crème liquide
- 4 cuillères à soupe de lait
- 100gr de gruyere râpé
- huile d'olive
- sel, poivre, thym



- Laver les legumes, couper les courgettes en petites tranches et les tomates en quartiers.
- Préchauffer le four à 180°. Faire revenir l'oignon dans l'huile d'olive, ajouter les legumes, saler, poivrer et ajouter le thym. Cuire 5 à 10 minutes.
- Battre les oeufs, le lait, la crème et ajouter le gruyere.
- Beurrer un moule, répartir les legumes et ajouter la preparation.
- Cuire 40 minutes à 180°.

**BON APPETIT**

