

## Flan de courgettes aux oignons

- *1 kg de petites courgettes (j'ai utilisé une très grosse courgette !)*
- *6 oignons frais (j'en ai mis 4 gros)*
- *1 beau bouquet de menthe*
- *6 gros oeufs (comme je n'avais que 800 g de courgettes, j'ai mis 6 oeufs moyens et c'était parfait)*
- *70 g de parmesan râpé (55 g pour moi, j'ai adapté en fonction de ma quantité de courgettes)*
- *4 càs d'huile d'olive (2 càs pour moi)*
- *sel*
- *poivre*

Rincer et essuyer les courgettes puis les couper en rondelles. Peler et émincer les oignons.

Dans une grande poêle mettre l'huile d'olive à chauffer et y faire revenir les oignons 2 à 3 min. Ajouter les courgettes et laisser cuire 5 min en remuant de temps en temps.

Assaisonner et verser le contenu de la poêle dans un plat à four.

Dans un saladier, battre les oeufs à la fourchette, les assaisonner et leur ajouter la menthe ciselée (ou pas) et 40 g de parmesan (ou 30 g).

Verser le tout dans le plat sur les courgettes et les oignons et parsemer du reste de parmesan.

Cuire à four préchauffé à 200° pendant 25 mn environ (à adapter en fonction du four). A la sortie du four, essuyer l'huile remontée à la surface du flan avec du papier absorbant (je n'ai pas eu besoin) et servir tiède ou froid.

