

Flan de semoule aux courgettes

Pour 12 petits flans ou un plat à gratin :

- ▣ 2 verres de couscous fin
- ▣ 2 courgettes
- ▣ 2 œufs
- ▣ 20 cl de crème liquide
- ▣ 60 gr de gruyère râpé
- ▣ sel/poivre



Laver les courgettes, puis les couper en morceaux, et les faire cuire dans de l'eau bouillante.

Pendant ce temps, préparer la semoule, quand elle est cuite, disposer-la au fond du moule ou plat à gratin.

Préchauffer le four à 180°.

Égoutter les courgettes, puis mixer-les. Dans un saladier, ajouter les œufs, la crème liquide, les courgettes mixées et le gruyère.

Enfourner pour 45 min.

Mélanger bien le tout, et verser ce mélange sur la semoule.

Bon appétit !