

# FLAN DE COURGETTES CURRY/ROQUEFORT

Par Hubert Amelineau

Pour environ 10 ramequins

## Ingrédients :

- Courgettes 800 g
- Oignons 1
- Huile d'olive
- Curry
- Roquefort
- Œufs 12
- Crème fraîche



## Préparation :

- Hacher l'oignon et le faire revenir dans l'huile d'olive
- Couper la courgette en cubes ou en rondelles
- Rajouter les courgettes à l'oignon et les faire revenir pour les cuire légèrement et ajouter le curry
- Battre les œufs comme une omelette, ajouter la crème fraîche
- Graisser les ramequins et les remplir à moitié environ avec les courgettes puis ajouter l'appareil et quelques morceaux de roquefort
- Mettre à four chaud à 180° 20 à 30 minutes

Démouler et déguster chaud en accompagnement d'une viande ou d'un poisson