

Flan de Butternut au Fromage



Remarque

Se consomme chaud, tiède ou froid
avec une salade.

- Peler et couper la courge en dés. Cuire à la vapeur pendant 15 à 20 min. Égoutter, mixer finement. Laisser refroidir.
- Préchauffer le four 180°C (thermostat 6).
- Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, le sel, les épices et le parmesan. Ajouter les œufs et la crème, puis 100 g de gruyère râpé.
- Ajouter enfin la purée de butternut, mélanger et verser dans un plat à gratin beurré.
- Saupoudrer avec le reste de gruyère râpé.
- Cuire 40 min au four 180°C puis 5 min sous le grill.

Ingrédients pour 6 pers.

préparation : **15 min**

cuisson : **60 min**

- 1 kg de courge butternut
- 3 œufs
- 100 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 15 cl de crème fleurette
- 1 càc de sel
- 1 càs d'épices (ras-el-hanout, gingembre, curry...)
- 100 g de parmesan râpé
- 150 g de gruyère râpé (ou plus)

