

Flan sucré à la courgette



Crédit photo [@haxtorm_pix](#)

Pour un flan, il vous faut :

- 75cl de lait
- 300g de sucre
- 40cl de lait
- 4 oeufs
- 800g de courgette
- 1 gousse de vanille
- caramel

Commencer par réaliser le lait concentré sucré, dans une casserole porter à ébullition les 75cl de lait avec le sucre, puis mettre a feu doux et laisser cuire pendant une heure en remuant de temps en temps. Débarrasser et laisser refroidir.

Lorsque le lait concentré est froid, mixer la courgette pour obtenir une purée bien lisse. Dans un saladier, battre les œufs, ajouter les deux laits puis la purée de courgette. Mettre un peu de caramel dans le fond de votre moule, verser la préparation.

Cuire au bain marie 45 minutes à 180°. Mettre au frais idéalement une nuit avant de le démouler.