



Flan de courge butternut aux épices

Difficulté : 

Préparation : 1h15

Coût : 5 €

Pour : 6 personnes

Ingrédients

3 œufs

100 g de farine

1 kg de courge butternut

épices (ras-el-hanout, gingembre, curry)

100 g de parmesan râpé

150 g de gruyère râpé

1 sachet de levure chimique

15 cl de crème fraîche liquide

beurre

sel

Ustensile nécessaire : Robot mixeur

Préparation

- Préchauffez le four à 180°C.
- Lavez, pelez et découper la courge en dés
- Les faire cuire à la vapeur pendant 20 min, puis les égoutter. Mixez-les finement au robot et laissez-les refroidir pendant un moment
- Dans un saladier, versez la farine et ajoutez-y la levure, 1 c. à café de sel, 1 c. à soupe d'épices et le parmesan râpé. Cassez les œufs et ajoutez la crème et 100g de gruyère rapé. Mélangez !
- Sur la préparation, versez la purée de courge puis, mélangez le tout
- Beurrez un plat à gratin puis, renversez-y le mélange finalement obtenu.
- Avec le gruyère restant, parsemez le dessus de la préparation.
- Enfournez pendant 40 min puis, faites passer ce flan sous le grill pendant 5 min.

