



Flan de courgettes et saucisse de Morteau

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 50 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 saucisse de Morteau
- 1,5 kg de courgettes
- 3 gousses d'ail
- 5 œufs
- 200 g de Gruyère ou de Comté râpé
- 50 g de crème fraîche
- Sel
- Poivre du moulin
- Feuilles de menthe

1. Pocher les courgettes 5 minutes à l'eau bouillante salée.
2. Égoutter, couper en rondelles épaisses et réserver.
3. Couper la saucisse de Morteau en rondelles, réserver.
4. Mélanger les œufs, la crème, l'ail écrasé et le fromage râpé... saler, poivrer...
5. Mettre dans un plat beurré ou garni d'une feuille de papier cuisson les rondelles de courgettes et de saucisse.
6. Recouvrir avec le mélange préparé.

7. Cuire au four pendant 35/45 minutes à four chaud (210° ou Th.6/7). A la sortie du four, parsemez quelques feuilles de menthe sur l'ensemble du flan.

Cette recette se réalise avec de la saucisse de Morteau qui célèbre les 10 ans de son IGP en 2020. Découvrez d'autres recettes originales sur le [site de saucisse de Morteau](#).