

# CRUMBLE DE COURGETTES EN FLAN

Les enfants aimeront préparer le crumble pendant que vous vous occupez des courgettes (:!

Facile- Préparation : 15 mn

Cuisson : 20mn

## INGREDIENTS :

1 kg de courgettes

2 cuillérées à soupe d'eau

Sel, poivre, thym en poudre

4 œufs

5 cuillérées à soupe de farine

2 cuillérées à soupe de crème fraîche

100 g de beurre

40 g de parmesan



## PREPARATION :

Casser les œufs dans un grand bol et les battre avec 3 cuillérées de farine

Ajouter la crème fraîche et fouetter

Verser le mélange sur les courgettes

Faire cuire 30 minutes à 200°C.

## Pour le Crumble :

Couper le beurre en morceaux et le mélanger avec 2 cuillérées de farine pour obtenir un mélange granuleux

Ajouter le parmesan en poudre, le sel et le thym

Continuer de mélanger du bout des doigts en formant des petits grains

Répartir le crumble sur le flan de courgettes

Faire cuire 20 minutes à 180 °C.

**Le crumble de courgettes en flan est prêt à être dégusté en famille !**