

Flan de Courgettes et Pommes de terre au Jambon de Pays

Pour 6 à 8 personnes

Préparation : 20 min – Cuisson : 1 h

Ingrédients :

- 500g de pommes de terre
- 2cs d'huile d'olive
- 2 courgettes
- 1 gros oignon
- Sel & poivre
- 10 cl de crème liquide
- 4 œufs
- 50g de parmesan
- 8 tranches de jambon de pays



Ustensiles spécifiques : 1 casserole, une poêle, une passoire et un moule à cake !

Réalisation :

- Cuire les pommes de terre avec leur peau environ 20 min dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
- Faire revenir dans l'huile d'olive, les courgettes découpées en dés avec l'oignon émincé. Saler et poivrer.
- Dès que les légumes sont tendres, les égoutter dans une passoire.
- Eplucher les pommes de terre. Les écraser en purée puis incorporer la crème liquide, les œufs, les courgettes à l'oignon et le parmesan râpé.
- Rectifier l'assaisonnement.
- Tapisser un moule à cake (siliconé pour moi) de 3 tranches de jambon de pays.
- Verser la préparation en intercalant 2 autres tranches de jambon taillées en lanières.
- Terminer de remplir le moule et couvrir de 3 autres tranches de jambon.
- Cuire 40 min dans le four préchauffé à 180°C (th. 6).

Bon appétit !!!!