**Flans de légumes** :

Pour 4 personnes :

***INGREDIENTS :***

* 200 gr. de purée de carottes
* 200gr. de courgettes cuite et égouttées
* 4 œufs
* Herbes aromatiques (selon préférence)
* 200 ml de crème fraîche
* 20 gr. de beurre
* Sel et poivre
* Légumes sec au choix

***Etapes :***

Faite chauffer le four à 180 ° degré C

Beurrer les ramequins individuels.

Passez la purée de carotte et les courgettes au mixeur.

Incorporez les œufs et la crème fraîche.

Salez et poivrez.

Répartissez la préparation dans 4 ramequins individuels.

Saupoudrez aux herbes aromatiques et aux légumes secs au choix.

Mettre le tout au four et laissez cuire 20 à 25 minutes.

**Remarque :**

Il est important de vérifier la cuisson des flans.

N’oublier pas de laisser reposer les flans pendant 5 à 10 minutes avant de les servir.