

# **Flans aux aubergines et aux courgettes**

## **Ingrédients :**

- 2 grosses aubergines
- 3 courgettes moyennes
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 5 œufs
- 1 petit pot de crème épaisse

## **Préparation de la recette :**



*Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).*

*Faire revenir les aubergines et les courgettes épluchées et coupées en morceaux avec oignon et ail hachés.*

*Une fois que tout est bien cuit, passer au mixeur.*

*Incorporer les œufs battus en omelette, la crème, du sel et du poivre.*

*Disposer la préparation dans de petits ramequins légèrement beurrés pour qu'ils se démoulent mieux.*

*Cuire au bain marie au four pendant 30 minutes.*