**Flan de courgettes à l’oseille**

** Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 850 g de courgettes**
**- 200 g de feuilles d'oseille**
**- 2 oignons**
**- 3 œufs**
**- 80 g de crème fraîche épaisse**
**- huile d'olive**
**- quelques feuilles de menthe fraîche**
**- quelques feuilles de basilic**
**- sel & poivre du moulin**

**6 ramequins beurrés** - **Préchauffage du four à 195°C **

Peler et émincer les oignons.
Laver les courgettes et les couper en dés.
**Laver et équeuter** l'oseille.
Laver, sécher et ciseler la menthe et le basilic.
**Prélever** 10 grandes feuilles d'oseille et les immerger pendant quelques secondes dans de l'eau bouillante.
Les rafraîchir aussitôt et les étaler sur un torchon.
En tapisser les ramequins.
**Faire** suer les dés d'oignons dans une sauteuse.
Ajouter les courgettes, saler, poivrer et les faire cuire à feu vif en remuant, jusqu'à ce qu'elles deviennent tendres. Les verser dans un saladier.
**Remettre** une cuillerée d'huile dans la sauteuse et y faire "fondre" l'oseille.
**La hacher** grossièrement au couteau et l'ajouter aux courgettes.
**Déposer** dans le saladier les œufs, la crème et les herbes ciselées.
Mélanger avec les légumes, rectifier l'assaisonnement.
**Répartir** la préparation dans les ramequins. Enfourner pour 20 minutes.
**Démouler** délicatement.
**Servir chaud.**