**Flan de courgettes à l’oseille**

**[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/07/Flans-de-courgettes-%C3%A0-loseille-DSCN7875_28051.jpg) 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 [Four Chaleur tournante](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg)**

Peler et émincer les oignons.  
Laver les courgettes et les couper en dés.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**Laver et équeuter** l'oseille.  
Laver, sécher et ciseler la menthe et le basilic.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**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.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**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.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**La hacher** grossièrement au couteau et l'ajouter aux courgettes.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**Déposer** dans le saladier les œufs, la crème et les herbes ciselées.  
Mélanger avec les légumes, rectifier l'assaisonnement.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**Répartir** la préparation dans les ramequins. Enfourner pour 20 minutes.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**Démouler** délicatement.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**Servir chaud.**