 **Flans courgettes-Comté**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 1 kg de courgettes bien fermes**  
**- 100 g d'allumettes de lardons fumés**  
**- 1 càs d'huile d'olive**  
**- 80 g de comté râpé**  
**- 4 ?ufs**  
**- 20 g de farine**  
**- 1 boîte de lait concentré non sucré (410 g)**  
**- sel & poivre du moulin**

**4 plats à gratin individuels beurrés**  
**Préchauffage du four à 180° (chaleur tournante)**  
  
Laver soigneusement les courgettes sans les éplucher. Les couper en dés.  
Faire légèrement rissoler les allumettes de lardons dans l'huile chaude.  
Ajouter les dés de courgettes et les faire sauter pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'elles s'attendrissent et que l'eau de végétation soit évaporée (environ 10 minutes).  
Retirer du feu.  
Ajouter le fromage dans la poêlée de légumes et les répartir dans les plats à gratin.  
Fouetter les œufs avec la farine.  
Délayer avec le lait.  
Saler et poivrer.  
Verser la crème sur les courgettes.  
Enfourner pendant 30 minutes.  
Servir chaud.