 **Flan de légumes à la provençale**

**[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/08/Flan-de-l%C3%A9gumes-%C3%A0-la-proven%C3%A7ale-DSCN8234_28410.jpg) Pour 6 croquants-Gourmands**  
**- Huile d'olive**  
**- sel (aux herbes) & poivre du moulin**  
**Légumes :**  
**- 500 g de carottes**  
**- 950 g de courgettes**  
**- 2 oignons**  
**- ¼ de poivron vert**  
**- ¼ de poivron jaune**  
**- 2 tomates**  
**Flan :**  
**- 4 œufs**  
**- 50 g  de crème**  
**- 20 g de Maïzena**  
**- 2 càs de persil haché**  
**- 100 g de comté râpé**  
**- 50 g de parmesan râpé**  
**- muscade râpée**

**1 moule à manqué de 26 cm de diamètre** **(ou moule étoile)**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Four Chaleur tournante](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg)

**Les légumes :  
Couper les courgettes** en petits dés, sans les éplucher.  
Éplucher et couper les carottes en petits dés.  
Émincer les oignons et les poivrons en petits dés.  
Monder les tomates, les épépiner et les couper en petits dés. *http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif***Faire chauffer** un filet d'huile d'olive dans une sauteuse.  
Faire blondir les oignons et les poivrons.  
Ajouter les carottes.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**Ajouter les courgettes**, laisser revenir quelques minutes.  
Ajouter les tomates. Mélanger.  
Faire fondre à couvert pendant 20 mn environ. Saler et poivrer.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**Le flan :  
Mélanger la crème** et la Maïzena.  
Ajouter les œufs, le persil et les fromages râpés.  
Assaisonner avec sel, poivre et muscade râpée.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**Ajouter les légumes**. Bien mélanger.  
**Verser dans un grand moule**, la préparation ne doit pas monter très haut.  
Enfourner pendant 30 mn.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**Servir chaud, tiède ou froid.**