**Petits flans de potiron**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/11/petits-flans-de-potiron-p1200932-r.jpg) **Pour 4 Petits flans de potiron**

**- 340 g de chair de** [**potiron**](https://recettes.de/potiron)  
**- 85 g de** [**Gouda**](https://recettes.de/gouda) **vieux**  
**- 50 g de farine**  
**- 80 g de lait**  
**- 80 g de** [**crème fraiche**](https://recettes.de/creme-fraiche) **- 2 œufs**  
**- huile d'olive**  
**- noix de muscade**  
**- sel & poivre du moulin**

**4 ramequins beurrés et saupoudrés de farine**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Peler et rincer la [courge](https://recettes.de/courge), il faudra 340 g de chair à couper en petits dés.  
Les faire revenir dans une cuillerée d'huile chaude.  
Couvrir la sauteuse et laisser cuire pendant une vingtaine de minutes en remuant de temps en temps.  
Continuer la cuisson à feu vif et à découvert pour assécher la préparation.  
Écraser la courge à la fourchette et réserver.  
Hacher finement le Gouda.  
Mélanger dans un saladier la purée de courge avec la farine.  
Ajouter la crème, le lait les œufs et bien mélanger.  
Incorporer enfin le fromage et assaisonner de sel, de poivre du moulin et d'une grosse pincée de muscade râpée.  
Répartir la préparation dans les ramequins.  
Glisser à four chaud pendant 25 minutes.  
Attendre que les flans soient tièdes pour les démouler délicatement.