Flan de courge sucré

Une autre façon de déguster les courges musquées de Provence.

- TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN.
- TEMPS DE CUISSON : 50 MIN.
- RECETTE POUR : 8 PERS.

INGRÉDIENTS

- 600 G DE PUREE DE COURGE
- 250 G DE SUCRE
- 250G DE FARINE
- 4 OEUFS
- 75 G DE BEURRE FONDU
- 1 C. A SOUPE DE CITRON

---

1. Préchauffez le four à 180°.
2. Pelez, évidez et coupez la courge en cubes.
3. Faites cuire 10 minutes à l’autocuiseur avec un fond d’eau ou 30 minutes dans une casserole.
4. Ajoutez les oeufs battus en omelette, la farine, le sucre, le beurre fondu, le jus de citron.
5. Versez la pâte dans un moule à tarte beurré et cuire 35 minutes.