

# FLAN POTIRON ET PATATE DOUCE ET CHÈVRE FRAIS

**Pour 4 à 6 personnes**

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 25 + 35 minutes



## Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 1/4 de potiron
- 1 grosse patate douce
- 1 oignon blanc
- 4 œufs
- 200 ml de crème fleurette
- 30 g de maïzena
- 100 g de chèvre frais
- 3 cuillères à soupe de graines de courge
- 2 cuillères à soupe de pignons de pin
- 1 cuillère à café rase d'ail moulu
- 1 cuillère à café rase de gingembre moulu
- 1 cuillère à café rase de curry doux
- 2 cuillères à soupe d'huile de noisette
- Sel et poivre

Préchauffez le four à 180°C.

Pelez et découpez la courge, l'oignon et la patate douce, huilez le tout avec l'huile de noisette et étalez sur une plaque, parsemez de pignons et de graines de courge dessus, salez, poivrez et enfournez 20 mn.

Garnissez un moule à bords hauts avec la pâte brisée, piquez le fond avec une fourchette et mettez au frigidaire 10 mn.

Battez les œufs, la crème, la maïzena, le curry, le gingembre, l'ail, salez et poivrez généreusement. Bien mélangez et ajoutez le fromage de chèvre émietté. Mettez la préparation dans le moule et incorporez les légumes avant d'enfourner pour 25-30 mn

**Astuce** : vous pouvez remplacer le chèvre frais par un comté râpé.