

Flan de ratatouille.



Température : 160°C
Taux d'humidité : 100%
Cuisson : 15 à 20 min

Ingrédients pour 4 personnes :
100 g de ratatouille
2 cuillères à soupe de crème liquide
10 cl de lait
2 œufs
Sel
Poivre

Préchauffez le four à 160°C, 100% d'humidité.

- Fouettez 2 œufs entiers avec 2 cuillères à soupe de crème liquide et 10 cl de lait, salez et poivrez.
- Déposez 1 bonne cuillère à soupe de ratatouille cuinée préalablement et légèrement égouttée, dans des ramequins allant au four.
- Répartissez dessus le mélange battu.
- Faites cuire 15 à 20 min au four combiné-vapeur