**FLANS DE LEGUMES**

Pour empreintes individuelles (muffins, mini muffins, mini cakes…)

**Ingrédients**

600 g environ de ratatouille maison ou en boîte ou ryste d’aubergine

3 œufs

70g Gruyère râpé ou Parmesan

1 grosse C à S de Maïzena

1 grosse C à S de crème ou fromage blanc

Herbes de Provence, sel, poivre

**Préparation**

Préchauffer le four à 180°C

Battre œufs en omelette avec Maïzena

Ajouter ratatouille ou ryste d’aubergine, mélanger

Ajouter fromage blanc ou crème, fromage râpé, herbes, sel, poivre

Verser dans empreintes posées sur plaque alu perforée

Enfourner pour 25 mn environ en surveillant cuisson

Servir tiède ou froid avec coulis de tomate ou salade en accompagnement ou en entrée