

## **CAKE À LA RATATOUILLE**

### **MIXER ENSEMBLE**

- 250 GR DE FARINE BISE
- 1 CC DE BICARBONATE
- 3 ŒUFS
- 10 CL D'HUILE D'OLIVE
- 15 CL DE CRÈME FRAÎCHE
- 100 GR DE PARMESAN
- SEL ET POIVRE

**COUPER EN DÉS , ARROSER D'HUILE D'OLIVE ET DE JUS DE CITRON ET FAIRE CUIRE AU FOUR (OU 250 GR DE RESTE DE RATATOUILLE) PENDANT 15 MIN À 180°**

- 1 PETITE COURGETTES
- 1 DEMI AUBERGINE
- 1 MORCEAU DE POIVRON
- 1 OIGNON
- 2 GOUSSES D'AIL
- SEL, POIVRE, ORIGAN, ROMARIN ET THYM

**LAISSER REFROIDIR**

**MÉLANGER LES 2 APPAREILS, VERSER DANS UN MOULE CHEMISÉ, PARSEMER DE GRUYÈRE RÂPÉ ET ENFOURNER POUR 50 MINUTES À 180 °**