

L'Ile Gourmande d'une Fée

<http://feegourmandile.canalblog.com/>

Puddings à la ratatouille et chèvre frais



Ingrédients pour 2 puddings :

1/4 de baguette aux céréales
2 bonnes cs de ratatouille
4 cc de chèvre frais
1 oeuf
1 cs d'eau
sel, poivre

Réalisation :

1/ Préchauffer le four à 180°C.
Mixer le pain en chapelure grossière.
Mettre une cuillère à café de chèvre dans chaque ramequin (ou empreinte briochette Demarle en silicone pour moi).
Recouvrir de chapelure en en gardant.

2/ Mettre une cuillère à soupe de ratatouille par dessus, puis recouvrir du reste de chapelure.
Battre l'oeuf avec l'eau, assaisonner. Verser sur les petits puddings.
Cuire 20 à 25 min. Servir chaud.