 **Gâteau de ratatouille**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/06/G%C3%A2teau-de-ratatouille-IMG_5534_33570.jpg) **Pour 4 ou 5 Croquants Gourmands**

**- 550 g de** [**ratatouille**](http://croquantfondantgourmand.com/ratatouille-a-ma-facon/) **cuite**  
**- 50 g de polenta cuisson rapide**  
**- 4 œufs**  
**- 100 g de comté râpé**  
**- 150 g d'allumettes de jambon**  
**- persil & ciboulette**  
**- sel & poivre du moulin**

**1 moule carré de 20 cm de côté huilé**  
**(moule tablette pour moi)**  
**Préchauffage du four à 180°C (Chaleur tournante)**

Si vous voulez préparer la ratatouille à ma mode c'est par [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/ratatouille-a-ma-facon/).  
Cette fois j'avais ajouté un poivron finement émincé.  
Hacher finement le persil et la ciboulette.  
Mélanger dans un saladier la ratatouille, la polenta et les œufs.  
Bien mélanger à la fourchette.  
Ajouter le fromage râpé, le jambon, les herbes.   
Saler & poivrer puis mélanger soigneusement.  
Verser la préparation  dans le moule.  
Enfourner pour 35 minutes.  
Démouler sur le plat de service.  
Déguster le gâteau de ratatouille chaud ou tiède.