 **Ratatouille en flan**

 **Pour 2 Croquants-Gourmands :**

**- 235 g de ratatouille maison**
**- 2** [**œufs**](http://recettes.de/oeufs) **- 50 g de comté râpé
- 1 càs de persil haché
- sel & poivre du moulin**

**2 petits plats à gratin
Faire chauffer le four à 180°C (chaleur tournante).**

Mélanger la ratatouille avec les œufs.
Ajouter le comté. Mélanger.
Ajouter le persil. Rectifier l'assaisonnement.
Répartir dans les plats à gratin.
Enfourner pour 15 minutes.
Servir chaud.