 **Petits flans de ratatouille**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/07/petits-flans-de-ratatouille-p1120061-r.jpg) **Pour 12 Petits flans de ratatouille**

**- 600 g de** [**ratatouille**](https://recettes.de/ratatouille)  
**- 2 œufs**  
**- 200 g de crème liquide**  
**- 10 g de Maïzena ®**  
**- 70 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan)  
**- 1 belle branche de** [**basilic**](https://recettes.de/basilic)  
**- sel & poivre du moulin**

**Empreintes à savarins carrés ou moules individuels ou moule à cake  beurrés si non en silicone**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

 Laver et ciseler finement les feuilles de basilic.  
Mélanger la Maïzena avec un peu de crème.  
Mélanger dans un saladier les œufs, la Maïzena, le reste de crème, le parmesan et le basilic.  
Saler et poivrer.  
Incorporer la ratatouille et bien mélanger.  
Répartir la préparation dans les empreintes ou dans le moule à cake.  
Enfourner pour 35 minutes pour les empreintes ou environ 55 minutes pour le moule à cake.  
Laisser refroidir avant de démouler très délicatement.