 **Gâteau de ratatouille**

 **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.