

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.