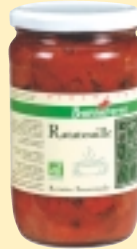





Bonneterre
le meilleur de la Terre



Mini-Flans de Ratatouille aux tomates caramélisées



Ingrédients pour 6 personnes.

- 1 bocal de Ratatouille à la provençale BONNETERRE
- 4 gros œufs BONNETERRE
- 1/2 verre de Lait Ecrémé Stérilisé BONNETERRE
- 6 tomates cerise
- 80g de sucre bio
- sel, poivre



Préparation

1. Préchauffer le four thermostat 6 (180°) et beurrer 6 ramequins.
2. Battez les œufs en omelette avec le lait, le sel, le poivre et ajoutez la Ratatouille préalablement égouttée dans une passoire.
3. Répartissez la préparation dans les ramequins et enfournez 25 minutes.
4. Dans une petite casserole, préparez un caramel avec le sucre et un peu d'eau ; retirez du feu, et plongez une à une les tomates cerise.
5. Servez les flans démoulés chauds ou froids, décorés d'une petite tomate caramélisée.