

# *Flan de légumes*

## Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 boîte de ratatouille ou d'aubergines à la provençale
- 3 œufs
- Un ½ verre de lait demi-écrémé
- 1 cuillère à soupe de farine
- 1 cuillère à soupe de persil
- Sel/ Poivre

## Préparation :

1. Préchauffez le four à 210°C
2. Egouttez la macédoine et la rincer
3. Mélangez les œufs, la farine, le lait, le persil, le sel et le poivre.
4. Verser la macédoine dans un plat allant au four et ensuite versez la préparation
5. Mettre au four pendant 20 minutes
6. Servez froid ou tiède avec une salade verte assaisonnée.

Suggestion : vous pouvez remplacer la macédoine par de la ratatouille et ajoutez du thon ou autre selon vos envies.