

# QUICHE SANS PATE A LA RATATOUILLE



## Ingrédients :

- 2 oeufs
- 40 g de farine
- 250 g de lait
- 50 g de gruyère râpé
- 250 g de ratatouille
- 75 g d'allumettes de jambon
- sel, poivre

## Préparation :

- préchauffer le four à 180°
- mettre dans le bol, les œufs, le lait, le gruyère râpé, le sel, le poivre et mixer 15 secondes à vitesse 3
- à l'arrêt de la minuterie ajouter la ratatouille bien égouttée et les allumettes et mélanger 10 secondes en sens inverse à vitesse 1
- poser le moule en silicone sur une plaque perforée
- verser la préparation dans le moule
- enfourner 40 minutes

**Vous pouvez retrouver la recette de base dans le livre "Simplissime" Weight Watchers**

**THERMOMINOUX 2012**

<http://thermominoux.over-blog.com>