

# La Cuisine d'Ann'so

<http://cuisinedannso.canalblog.com>

## Cake à la ratatouille

*Trouvée dans mon livre  
«Les cakes de Sophie»  
cette recette est simple  
et rapide à faire.  
Parfaite pour un dimanche soir!*



### Ingrédients

- 3 oeufs
- 150 g de farine
- 1 sachet de levure
- 8 cl d'huile d'olive
- 12,5 cl de lait entier
- 100 g de gruyère râpé
- 1 tomate
- 1/2 oignon
- 1/2 aubergine
- 1/2 courgette
- 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 3 feuilles de basilic
- 1 petit bouquet de cerfeuil
- 2 pincées de sel
- 2 pincées de poivre



### Préparation

- 1- Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).
- 2- Epluchez et coupez tous les légumes. Dans une poêle, mettez 2 cuillerées à soupe d'huile, faites-y blondir les oignons, puis ajoutez la tomate, l'aubergine, la courgette, le sel, le poivre. Laissez mijoter durant environ 20 minutes.
- 3- Laissez refroidir et parsemez de basilic et de cerfeuil ciselés.
- 4- Pendant ce temps, fouettez les oeufs, la farine et la levure dans un saladier. Incorporez petit à petit l'huile et le lait préalablement chauffé. Ajoutez le gruyère et mélangez. Incorporez les légumes à la pâte, mélangez encore.
- 5- Versez dans le moule non graissé et mettez au four pendant 45 minutes.

### Astuce

Ici nous avons un jardin donc tous les ans nous faisons des ratatouilles en bocaux.

La recette devient encore plus simple puisque je met les oeufs, la farine, la levure, l'huile d'olive, le lait et le gruyère dans le robot puis je vide le bocal de ratatouille et c'est bon !

<http://cuisinedannso.canalblog.com>