

Temps : 30 min

Niveau : Moyenne

Personnes : 10

Préparation

Etape 1

Préchauffer le four à 180°C (Thermostat 6-7).

Etape 2

Placer dans un robot, le beurre doux, les crackers et la chapelure (préparation de la base à cheesecake) puis ajouter 30 cl d'eau et mixer à nouveau.

Etape 3

Beurrer les moules. Répartir le mélange dans le fond du moule en tassant bien.

Etape 4

Dans un cul de poule, battre les œufs entiers avec le fromage frais et la crème.

Etape 5

Ajouter la ratatouille cuinée à l'huile d'olive d'auçy et mélanger le tout. Assaisonner.

Etape 6

Verser la préparation sur la base cheesecake et mettre au four. Cuire 30 à 35 minutes en surveillant la cuisson. Les servir tièdes avec de la salade.

Ingrédients



200 g Ratatouille cuinée



400 g Œuf entier liquide



500 g Fromage frais



250 g Crème liquide



Sel & poivre



200 g Beurre doux



300 g Crackers nature



75 g Chapelure moyenne



Eau

Valeurs nutritionnelles

Informations pour	100g
Valeur énergétique	879
Matières grasses (g)	8.3
Dont acides gras saturés	15.8
Glucides (g)	13
Dont sucres	5.9
Protéines (g)	4.2
Sel (g)	0.38