



Crumble à la ratatouille

13/03/2018 à 10h37

Par [Paul Blouet](#)

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 35 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

Crumble

- 100g de farine
- 20g de chapelure
- 80g de parmesan
- 100g de beurre mou

Garniture

- 3 oignons nouveaux
- 1 gousse d'ail
- 3 courgettes
- 3 aubergines
- 1 tomate
- 1 poivron
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 branche de thym
- Sel et poivre

Préparation :

- Mélangez dans un saladier, les ingrédients servant à la pâte, elle doit être sableuse au toucher;
- Préchauffez votre four à 210°C;
- Faites revenir les oignons émincés dans l'huile d'olive dans la poêle;
- Ajoutez ensuite la gousse d'ail pelée et pressée, les courgettes, les aubergines, la tomate et le poivron coupés en petits cubes. Puis ajoutez la branche de thym émietée;
- Salez et poivrez, puis faites cuire pendant 15 minutes à feu moyen;
- Beurrez le plat et déposez les légumes mi-cuits;
- Recouvrez de la pâte à crumble et enfournez pour 20 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit dorée.