

RATATOUILLE FAÇON CRUMBLE



Pour 4 à 6 personnes :

Pour la ratatouille :

- 3 courgettes
- 1 belle aubergine
- 2 poivrons rouges
- 5 tomates
- 1 gros oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 c à café de concentré de tomate
- Basilic
- Ciboulette
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Pour le crumble :

- 150 g de farine
- 70 g de beurre mou
- 1 c à café d'huile d'olive
- 70 g de parmesan
- Sel, poivre

Lavez et épluchez les courgettes et l'aubergine. Epépinez les poivrons. Retirez la peau des tomates après les avoir ébouillantées quelques secondes. Pelez l'oignon. Coupez ensuite tous ces légumes en dés à peu près identique.

Pelez et hachez l'ail et faites le dorer avec l'oignon avec un filet d'huile dans une cocotte. Ajoutez les courgettes, l'aubergine, les poivrons et faites revenir le tout quelques minutes. Ajoutez les tomates, le concentré de tomate, le basilic, la ciboulette, le sel et le poivre et remuez le tout avec une cuillère en bois. Laissez mijoter à couvert pendant 30 min sur feu doux. Bien égoutter la ratatouille et la répartir dans des plats à gratin.

Préparez la pâte à crumble : dans une terrine, versez la farine et le beurre coupé en dés, l'huile d'olive et le parmesan. Salez, poivrez. Mélangez en frottant les ingrédients entre les paumes des mains. Pétrir jusqu'à obtention d'une poudre proche du sable.

Versez la pâte à crumble sur la ratatouille. Passez les au four avec la position du grill haut pendant 10 min. Laissez tiédir avant de servir.