

Crumble de ratatouille cuisiné



Après les fêtes, beaucoup de personnes préfèrent manger léger mais ce n'est pas pour autant qu'il ne faut pas se faire plaisir ! C'est pour cela que j'ai allié légèreté avec gourmandise ! Un délicieux crumble de ratatouille cuisiné c'est tout simplement très bon, c'est simple et rapide. Alors pourquoi sans priver ? Chez moi on a vraiment adoréé ! Si vous n'êtes pas trop ratatouille vous pouvez retrouver mon [crumble de légumes grillés](#).

Pour 6 personnes

Ingrédients:

Pour la crumble:

150g de farine

70g de beurre

10g de gruyère râpé

1c. à café de sel

Basilic séché

Pour la garniture:

750g de ratatouille cuisiné (en surgelé)

Préparation:

Préchauffez le four à 220°C.

Versez la ratatouille encore surgelé dans un plat carré et enfournez pour 10min.

Préparez le crumble:

Versez tous les ingrédients dans un saladier et mélangez du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'un sable grossier.

Recouvrez la ratatouille de la pâte à crumble (même si elle n'est pas tout à fait décongelée ce n'est pas grave).

Enfournez pour 20min, le crumble doit être bien doré.

Servez aussitôt.

