

## 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.

