

Crumble ratatouille...



Pour 6 personnes

Ingrédients :

4 tomates,

2 courgettes,

1 aubergine,

1 poivron jaune et 1 rouge,

Ail, Oignon, Sel, Huile d'olive.

Pour le crumble : 150 gr de farine, 75 gr de beurre salé mou, 70 gr de parmesan.

Préparation :

Faire la ratatouille avec les légumes cités ci dessus.

Bien égoutter la ratatouille et la répartir dans un plat à gratin.

Faire la pâte à crumble avec la farine, le beurre et le parmesan. La pâte obtenue doit être sableuse.

Faire cuire au four (220°C) 25 minutes.