

## Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette adaptée au Thermomix du livre « *pour les filles, les garçons, les enfants, les mamans, les fées et tous les autres...* »

### Crumble à la polenta à la ratatouille confite



#### Pour 4 personnes

1 kg de **ratatouille** cuite au Thermomix, par exemple. (voir recette dans mon blog)

OU DANS une casserole, ratatouille bien confite...

#### Pour la ratatouille, il vous faut :

200 g de courgettes  
300 g d'aubergines (en général, j'en mets pas, j'utilise courgettes et tomates)  
300 g de tomates bien mûres  
100 g de poivrons rouges (j'ai mis un jaune)  
120 g d'oignons  
1 échalote  
1 gousse d'ail  
20 g d'huile d'olive  
Herbes (de Provence, persil)  
Sel, poivre

#### et pour le crumble :

2 CS de beurre (50 g)  
2 CS de farine  
2 CS de polenta  
2 CS de parmesan râpé

Cuire la ratatouille au Thermomix...afin d'obtenir une consistance de compote (il ne faut pas qu'il reste "du jus").

S'il reste du jus, faites comme moi, mettez la ratatouille dans une passoire et le tour est joué ! plus de jus !

Mélanger dans le bol du Thermomix ou du bout des doigts le beurre, la farine, la polenta et le parmesan.

On obtient un mélange sablonneux que l'on place sur les légumes, dans un plat à four.

»»»»»» **Cuire 35 min à 180°C pendant 35 minutes.** Il faut que le crumble soit bien doré.

