

RATATOUILLE ET/OU CRUMBLE DE RATATOUILLE



Chacun(e) a sa recette de ratatouille, je ne vais pas vous dire que celle-ci est meilleure que les autres. Mais c'est beaucoup plus qu'une ratatouille, c'est un confit de ratatouille !! Cette recette vient de l'un de mes blogs préférés, vous risquez de retrouver pas mal de recettes émanant de ce blog, Chouquette, j'espère que tu ne m'en voudras pas ! Il s'agit du blog "[péché de gourmandise](#)".

Les ingrédients pour 6 personnes :

2 belles aubergines
2 poivrons verts
1 poivron rouge (je n'en ai pas mis, ben parce que je n'en avais pas !)
4 gros oignons blancs
4 courgettes
10 tomates
6 c à s de concentré de tomates
5 gousses d'ail
4 c à s d'huile de tournesol
8 c à s d'huile d'olive
10 brins de thym
3 feuilles de laurier
4 morceaux de sucre

Préparation :

- Peler et épépiner les tomates, puis les mixer avec les 5 gousses d'ail. Mettre le jus obtenu dans une casserole avec le sucre et le laurier et faire réduire jusqu'à la consistance d'une purée.

- Émincer les oignons épluchés et les faire fondre à feu doux dans une poêle avec 2 c à s d'huile de tournesol et du poivre.

- Verser dans une cocotte en fonte et faire mijoter à feu très doux.
- Émincer les poivrons et les faire fondre dans 2 c à s d'huile de tournesol avec du sel jusqu'à ce qu'ils soient mous. Les mettre dans la cocotte.
- Laver les courgettes, les couper en petits cubes et les faire dorer à la poêle dans 2 c à s d'huile d'olive et avec le thym. Les mettre dans la cocotte et continuer la cuisson à feu très doux.
- Laver les aubergines, les couper en petits cubes et les faire dorer dans 4 c à s d'huile d'olive avec du poivre. Quand elles sont molles les ajouter dans la cocotte.
- Ajouter le concentré de tomates et la purée de tomates, et laisser mijoter à découvert pendant 5 h environ à tout petit feu.

Pour le crumble, à vous de décider si vous voulez le rajouter ou pas (moi, j'adore ça !). Le crumble salé, on peut le faire avec plein de choses, avec du parmesan, avec des crackers, avec des TUC. Moi, j'avais des TUCS, alors le choix a été vite fait !

Ingrédients pour 4 ramequins :

- 150 à 200 grs de beurre (selon la consistance désirée) mou
- 1 paquet de TUC
- des herbes de provence, du thym, du basilic, au choix (moi j'ai mis du thym du jardin !)
- du poivre, mais surtout pas de sel (les gâteaux apéritifs sont déjà salés !)

Préparation :

- Préchauffer votre four th 6 (180°C) pendant la préparation et sortir le beurre du frigo pour qu'il soit un peu mou.
- Dans un cul-de-poule, émietter les TUCS du bout des doigts. Ajouter le beurre et mélanger du bout des doigts (vous en aurez plein les doigts, je sais !!!) afin d'obtenir une pâte granuleuse.
- Enfin, poivrer et rajouter les herbes.
- Disposer sur la ratatouille et cuire environ 15 à 20 minutes jusqu'à ce que le crumble soit doré.
- Dégustez !