

# Crumble de Ratatouille

## Entrée



Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :10 min

Temps de cuisson/repos :30 min

Calories par portion : 307.5 Kcal

Charge glycémique par portion: 11.501

## Les ingrédients

- 40.0 gr Parmesan
- 50.0 gr Chapelure
- 30.0 gr Farine de blé
- 30.0 gr Amande en poudre
- 60.0 gr Beurre
- 1.0 p Piment fort
- 1.0 p Sel
- 2.0 u Ratatouille (petite conserve)

Préchauffer le four à 180°C

### Préparation de la pâte à crumble

Dans un blender, mélanger: le parmesan, la farine, les amandes en poudre, la chapelure, le sel, le piment et le beurre.

### Préparation des entrées

Dans des ramequins, répartir la ratatouille. Puis recouvrez de pâte à crumble.

### Cuisson

Enfournez 30 minutes

### Présentation

Servir chaud avec une salade de mâche.