

PETITS PRATIQUES  CUISINE

Crumbles

Des recettes pour toutes les occasions



HACHETTE



SOMMAIRE

4 Introduction

10 Les crumbles sucrés

- 10 Apple crumble de Michèle
- 11 Apple crumble compote de pommes épicées
- 12 Crumble à la rhubarbe
- 13 Crumble poires et pommes
- 14 Pommes au four farcies en crumble
- 15 Crumble aux raisins et aux amandes
- 16 Crumble à la rhubarbe
et à la confiture de fraises
- 16 Crumble aux pommes
et aux groseilles à la canadienne
- 18 Crumble aux quatre fruits rouges
- 19 Crumble de pommes, poires
et bananes au calvados
- 20 Crumble aux bananes
- 21 Crumble aux pêches
- 22 Crumble à la compote de pêches
- 23 Crumble aux abricots
- 24 Mini crumble aux nectarines
- 24 Mini crumble au chocolat
- 26 Crumble aux pruneaux et aux noisettes
- 27 Crumble des îles mangue et passion
- 28 Crumble à l'ananas
- 29 Crumble aux fruits secs
- 30 Crumble poires et framboises
- 31 Crumble poires chocolat
- 32 Crumble express aux biscottes
- 32 Crumble aux biscuits secs
- 34 Crumble au citron, lemon curd
- 35 Crumble poires, noix de coco et noix
- 36 Crumble au potiron
- 37 Crumble aux deux chocolats
- 38 Crumble aux marrons confits

- 39 Crumble de fruits de saison aux céréales
- 40 Crumble de pommes à la semoule
- 40 Crumble de semoule à la russe
- 42 Crumble pommes-poires au muesli
- 43 Crumble de cerises au pain d'épices
- 44 Crumble au fromage blanc
et aux fruits confits
- 45 Crumble de prunes au pain rassis
- 46 Crumble glacé aux macarons
- 47 Crumble aux figues et au roquefort

48 Les crumbles salés

- 48 Crumble de saumon
- 48 Crumble de Saint-Jacques
à la crème de poireaux
- 50 Crumble au poulet
- 51 Crumble au jambon d'York
- 52 Crumble d'œufs brouillés aux chipolatas
- 53 Crumble à la mexicaine
- 54 Crumble de rôties à la suisse
- 55 Crumble de tomates à la provençale
- 56 Crumble de champignons farcis
- 56 Crumble d'artichauts farcis
- 58 Crumble flamand aux noix
- 59 Crumble de riz à l'orientale
- 60 Crumble de courgettes
- 61 Crumble d'aubergines

62 Table des recettes

INTRODUCTION

D'origine anglo-saxonne, le crumble est avant tout un délicieux dessert à base de pommes – en compote ou non – recouvertes d'une fine pâte sablée qui s'émiette, s'effrite et croustille sous la dent.

Chaque région, pour ne pas dire chaque famille anglo-saxonne, a « sa » propre recette de crumble – pour eux, la seule, l'unique celle que l'on se transmet de génération en génération, de bouche à oreille.

C'est sans doute ce bouche à oreille qui a permis au crumble de dépasser toutes les frontières et d'arriver dans nos assiettes pour notre plus grand plaisir.

LES CRUMBLES SUCRÉS

La pâte à crumble n'est pas seulement utilisée pour les traditionnelles recettes aux pommes ou à la rhubarbe, le succès de nombreux desserts aux fruits variés dépend de cette pâte sablée, savamment émietlée.

Vous trouverez tout au long de ce petit guide un grand nombre de recettes et de mélanges parfaitement réussis – notamment des recettes originales et des associations inattendues qu'il faut essayer par goût ou par curiosité... avant de les adopter !

Si vous voulez vous aussi faire preuve d'imagination et d'inventivité, vous pouvez retravailler ces recettes, les adapter en fonction de vos goûts, de vos habitudes et des trésors contenus dans vos placards.

LES INGRÉDIENTS

On peut, et c'est d'ailleurs l'une des raisons du succès du crumble, l'accommoder très facilement. Un reste de fruits, le contenu d'une boî-

te de conserve associé à une confiture, des biscuits, etc., sont autant d'ingrédients possibles pouvant être intégrés à la farine, au sucre et à la matière grasse choisie. Un autre avantage du crumble : on ne peut pas le rater. Que l'on soit expert ou que l'on débute en cuisine, rien n'est plus facile à réussir : voilà, en un tour de main, un dessert qui plaît à tous !

LES CRUMBLES SALÉS

Les crumbles salés sont moins connus, mais tout aussi délicieux que les crumbles sucrés. Pour les préparer, il suffit de suivre la même recette que pour les crumbles sucrés – même si les ingrédients changent – pour obtenir une pâte sablée qui s'émiette : la pâte à crumble.

Pour la garniture des crumbles salés, vous avez le choix entre les légumes – frais, en conserve ou surgelés –, les viandes, les poissons ou encore les œufs.

À vous de choisir vos combinaisons, plus ou moins sophistiquées, en fonction de vos goûts et du temps dont vous disposez – sachant que, même si le temps vous manque, la préparation d'un crumble est facile et rapide.

Vous pouvez tout aussi bien proposer un crumble pour un repas plus élaboré que pour un dîner entre amis ou avec votre famille. Pensez également au crumble pour un repas impromptu : vos restes, ou tous les ingrédients que vous avez sous la main, serviront à faire un plat délicieux !

UN PLAT HARMONIEUX

La combinaison de différents fruits et de céréales, auxquels on ajoute de la matière grasse et du sucre lorsqu'il s'agit d'un plat sucré ou



des légumes et des céréales lorsqu'il s'agit d'un crumble salé, fait de cette préparation un plat harmonieux qui respecte les principes de la diététique puisque toutes les catégories alimentaires sont réunies pour un repas équilibré. Bien sûr, il est préférable de mesurer la quantité de matières grasses et de sucre en augmentant celle des fruits ou des légumes. Un crumble salé, à base de légumes ou de morceaux de viandes, suivi d'un dessert léger, à base de fruits ou de laitage, devient un repas complet, idéal du point de vue de la saveur et de la diététique. De même, un crumble sucré dans lequel prédominent les fruits ne nuit nullement à un bon équilibre alimentaire.

LA PÂTE À CRUMBLE

Des céréales, de la matière grasse et du sucre pour les crumbles sucrés, du sel pour les salés : voilà les bases du crumble. À partir de là, toutes les combinaisons sont possibles pour obtenir une pâte qui s'effrite et s'émiette.

Vous pouvez utiliser de la farine classique, de la farine complète ou semi-complète. Essayez également les céréales rustiques, telles que les flocons d'avoine, le seigle et l'orge, ou les céréales au goût plus actuel, telles que les mueslis et autres céréales dont petits et grands raffolent au petit déjeuner. Ajoutons également à cette liste la chapelure, le pain sec, rassis ou grillé, les biscottes et divers biscuits secs. Si vos biscuits secs sont aromatisés – par exemple avec des épices, telles que le gingembre, l'anis ou la cannelle – ou parsemés de graines de sésame ou de pavot, ils ne feront qu'introduire une saveur et un parfum qui viendront enrichir ceux de vos ingrédients de base et les exalter. Ils peuvent être la base d'étonnants crumbles au goût très fin.

Quant au beurre, il sert à lier la farine, ou autres céréales, pour obtenir une pâte sableuse qui s'émiette. Mais vous pouvez aussi le

remplacer par de la margarine ou de l'huile – notamment des huiles au goût prononcé, telles que l'huile d'olive ou l'huile de noix ou de noisettes – ou par un juste dosage entre ces différentes formules.

Pour les crumbles sucrés, le sucre peut être blanc et raffiné ou brun. Vous pouvez aussi utiliser de la cassonade, de la mélasse ou du miel.

Enfin, n'oubliez pas les noix, les noisettes, les amandes, les pistaches ou les pignons, qui peuvent agréablement agréablement le crumble et aider à obtenir la bonne consistance pour la pâte. Le parmesan râpé est aussi une bonne alternative, plus usuelle, pour toutes vos préparations salées.

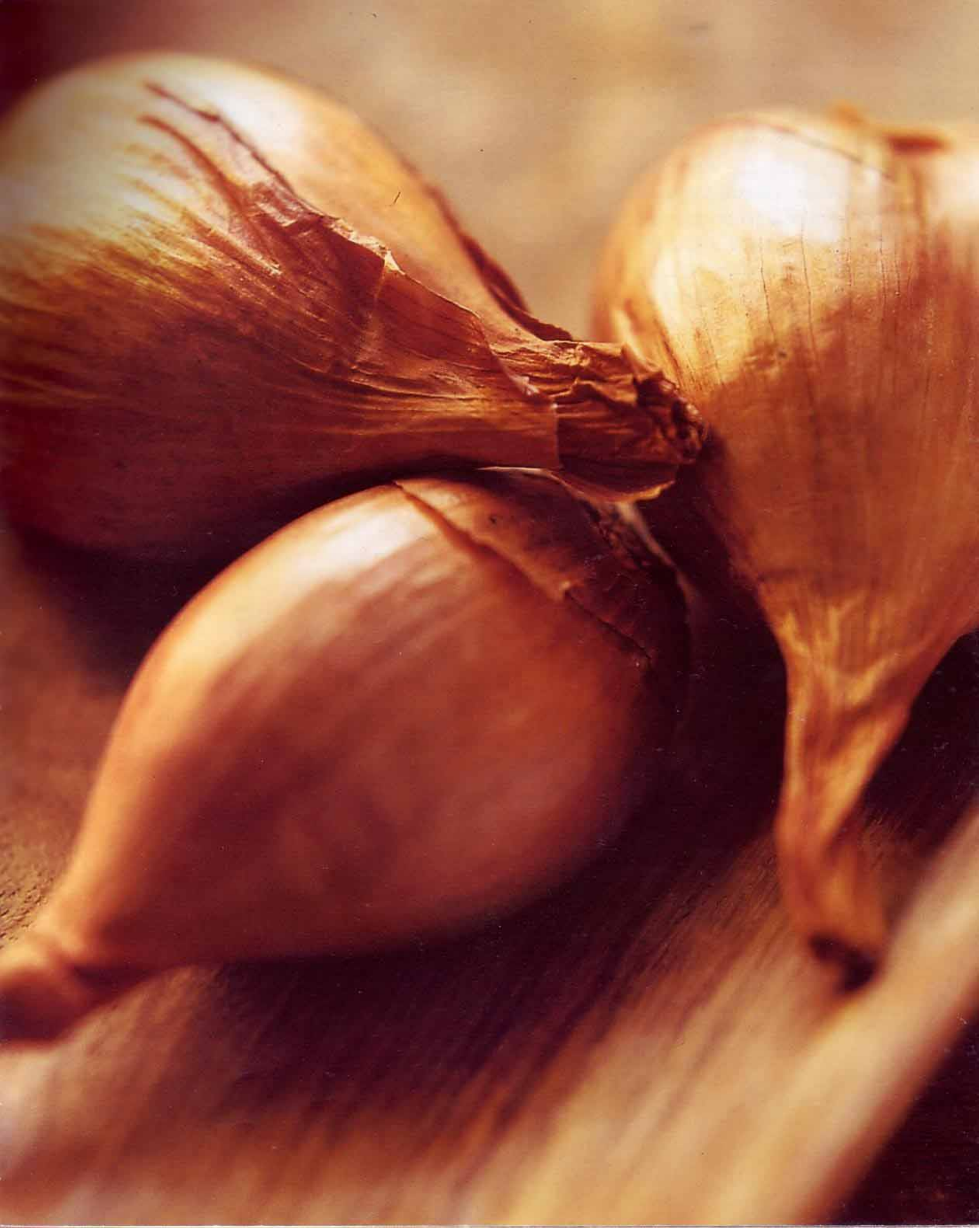
LES BONS GESTES

Pour préparer la pâte à crumble, deux possibilités s'offrent à vous : utiliser un mixeur pour réduire tous les ingrédients en une pâte sableuse qui ressemble à une grosse semoule, ou les mélanger du bout des doigts, tout en les émiettant pour qu'ils ne s'agglutinent pas tous ensemble.

Il ne faut surtout pas obtenir une pâte homogène et lisse ! La pâte à crumble doit ressembler à du sable. Si elle est homogène, émiettez-la du bout des doigts. Et si ça n'est pas possible, cela signifie que les proportions de matières grasses, beurre ou huile, sont trop importantes. Il faut alors ajouter un peu de farine, ou autres céréales, pour obtenir une véritable pâte à crumble.

LES ACCOMPAGNEMENTS

Pour accompagner un crumble sucré, servi chaud ou tiède, rien de meilleur qu'une glace ou une crème bien fraîche. Faites selon vos goûts et accordez le parfum des fruits avec celui de la glace ou de la crème. Par exemple, un crumble classique aux pommes se marie très bien avec une glace à la vanille



ou une crème parfumée à la cannelle. Un sorbet à la pomme ou aux fruits rouges permet également une délicieuse association de saveurs. Un crumble aux fruits rouges est parfait accompagné d'une crème légère ou d'une glace au Grand Marnier.

N'hésitez pas à proposer un coulis de fruits tout simple, acheté dans le commerce ou préparé en mixant des fruits et un peu de sucre. Il est bien sûr nécessaire de faire chauffer ce coulis pour faire fondre le sucre ou pour le réduire légèrement s'il est trop liquide.

Et surtout, pour faire la joie des plus gourmands, accompagnez vos crumbles de plusieurs propositions : coulis, crème Chantilly

ou sauce au chocolat, etc. Chacun se servira selon ses envies !

Pour les crumbles salés, cherchez les accompagnements et les sauces qui apportent une certaine fraîcheur et relèvent le goût : yaourts aromatisés aux herbes et aux épices, coulis de tomates ou de poivrons bien relevés, salades fraîches ou tout simplement un filet de citron et d'huile d'olive.

Essayez les diverses propositions qui vous sont faites pour chaque plat avant de les affiner et de les compléter en fonction de vos goûts, de vos habitudes et avant de partir... à l'aventure !

Bon crumble !



CRUMBLE AUX POMMES DE MICHÈLE

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min • Cuisson : 30 min

1 kg de pommes (golden, reinette, boskoop) • 20 g de beurre + beurre pour le plat • 25 g de cassonade • 1 cuil. à café de cannelle • POUR LA PÂTE À CRUMBLE : 125 g de beurre mou • 150 g de farine • 125 g de sucre cristal • 1 pincée de sel

1. Préchauffez le four à 220 °C (th. 7).
2. Versez la farine dans une terrine. Ajoutez le sucre, le beurre mou et une pincée de sel jusqu'à obtenir une semoule grossière, et mélangez en émiettant avec les doigts.
3. Pelez les pommes, coupez-les en quatre et retirez le cœur. Coupez ensuite les quartiers en petits morceaux.

4. Beurrez un plat à four et saupoudrez-le de cassonade et de cannelle. Roulez bien les morceaux de pommes dans ce mélange et répartissez-les dans le plat.

5. Recouvrez les morceaux de pommes de la pâte à crumble et ajoutez quelques petits copeaux de beurre. Faites cuire environ 30 min jusqu'à ce que le crumble soit doré. Servez tiède.

APPLE CRUMBLE À LA COMPOTE DE POMMES ÉPICÉES

Pour 4 personnes

Préparation : 25 min • Cuisson : 25 min

POUR LE MÉLANGE DE CROUSTILLANT : 30 g de beurre
• 2 cuil. à soupe d'amandes effilées • 50 g de farine • 50 g de sucre brun de betterave (ou sucre brun, ou cassonade) • 1 pincée de sel • POUR LA PRÉPARATION AUX POMMES : 1 kg de pommes (de préférence boskoop ou reinette) • le jus de 2 citrons • 25 cl de jus de pomme • 100 g de sucre • 1 cuil. à soupe de cannelle moulue

1. Pour le mélange de croustillant : dans une terrine, mélangez la farine, les amandes effilées et le sucre brun. Salez. Ajoutez le beurre fondu. Mélangez du bout des doigts jusqu'à ce que des miettes se forment. Réservez alors au réfrigérateur.

2. Pelez les pommes, coupez-les en quatre et reti-

rez le cœur. Coupez ensuite les quartiers en petits morceaux. Placez-les dans une casserole avec 50 g de sucre, le jus de 1 citron et la cannelle. Faites cuire 10 min, puis versez le mélange de pommes dans 4 petits moules en forme d'anneaux de 10 cm de diamètre et 3 cm de hauteur. Remplissez aux trois quarts, puis complétez avec le mélange de croustillant. Faites cuire dans le four à 180 °C (th. 5-6) pendant 15 min.

3. Préparez le coulis de pommes : dans une casserole, chauffez les 50 g de sucre restant. Quand le sucre commence à prendre une couleur miel, ajoutez le jus de 1 citron et le jus de pomme. Faites bouillir pendant 1 min. Maintenez au chaud jusqu'au moment de servir.

CONSEIL : Une fois les crumbles cuits, les servir avec, en leur centre, une boule de crème glacée recouverte d'une cuillerée de coulis de pommes.

VARIANTE : Si vous ne disposez pas de petits moules, vous pouvez tout aussi bien utiliser un moule à baba.





CRUMBLE À LA RHUBARBE

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min • Cuisson : 20 min

750 g de rhubarbe • 100 g de sucre • 1 sachet de sucre vanillé • beurre pour le plat • POUR LA PÂTE À CRUMBLE : 200 g de beurre mou • 200 g de farine • 200 g de sucre • 2 cuil. à soupe d'amandes effilées (facultatif)

1. Épluchez la rhubarbe, coupez-la en petits morceaux et faites-la cuire dans un peu d'eau, en ajoutant 100 g de sucre et le sucre vanillé.

2. Mélangez le beurre légèrement ramolli avec le sucre. Incorporez la farine. La pâte ne doit pas être compacte, mais doit donner l'effet de sable. On peut y ajouter des amandes effilées à la fin.

3. Mettez la rhubarbe cuite au fond d'un moule préalablement beurré. Versez la préparation du crumble dessus et mettez au four à 200 °C (th. 6) environ 20 min jusqu'à coloration et jusqu'à ce que la pâte soit bien sèche. Servez tiède.

CONSEIL : *le crumble à la rhubarbe est délicieux avec de la glace à la vanille et un coulis de fruits rouges.*

CRUMBLE POIRES ET POMMES

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min • Cuisson : 25 min

3 grosses pommes (granny smith) • 3 grosses poires fermes • 20 g de beurre + beurre pour le plat • cannelle en poudre • POUR LA PÂTE À CRUMBLE : 100 g de beurre mou • 200 g de farine • 125 g de sucre

1. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6).
2. Épluchez les pommes et les poires. Coupez-les en quartiers, puis ôtez les cœurs et coupez à nouveau les fruits en petits morceaux. Beurrez un plat à gratin et répartissez-y bien les morceaux de fruits. Saupoudrez de cannelle selon votre goût.
3. Préparez la pâte à crumble en mélangeant la farine, le sucre et le beurre ramolli au

mixeur, jusqu'à obtention d'une consistance sableuse. Versez ensuite cette préparation sur les fruits.

4. Garnissez le tout de quelques copeaux de beurre et enfournez 25 min jusqu'à ce que le dessus soit doré et croustillant. Servez tiède ou à température ambiante.

VARIANTE : vous pouvez également préparer ce crumble à base d'autres fruits selon la saison. Les mélanges suivants sont tout aussi délicieux : pommes-pêches, pommes-prunes, etc.





POMMES AU FOUR FARCIES EN CRUMBLE

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min • Cuisson : 15 à 20 min

6 pommes (golden) • 50 g de noix • 30 g de beurre • 50 g de raisins secs • 1 petit verre de porto • POUR LA PÂTE À CRUMBLE : 50 g de beurre mou • 50 g de farine • 50 g de sucre brun

1. Lavez les pommes et essuyez-les. Creusez-les en évidant le cœur à l'aide d'un vide-pommes. Gardez le chapeau de côté. Extrayez un peu de chair des pommes, mais pas trop pour ne pas « détruire » leur forme (elles doivent ensuite être fourrées). Coupez la chair extraite en petits dés. Hachez finement les noix.

2. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6).

3. Faites revenir dans une poêle la chair des pommes dans 30 g de beurre pendant 5 min. Ajoutez les noix hachées et les raisins secs. Mélangez.

4. Remplissez les trois quarts des pommes avec le mélange. Disposez-les dans un plat à gratin et arrosez avec le porto.

5. Préparez le crumble en mélangeant la farine, le beurre ramolli et le sucre. Répartissez la pâte sur les pommes et enfournez pour 15 à 20 min.

CONSEIL : servez avec le chapeau posé de travers et une jatte de crème fraîche ou du sorbet à la pomme.

CRUMBLE AUX RAISINS ET AUX AMANDES

Pour 6 à 8 personnes

Préparation : 20 min • Cuisson : 30 min

2 pommes rouges • 1 belle grappe de raisins blancs ou noirs • le jus de 1 citron • beurre pour le plat • 100 g de raisins secs • 2 cuil. à soupe d'amandes concassées • 1 cuil. à café de cannelle • 2 cuil. à soupe de rhum • POUR LA PÂTE À CRUMBLE : 60 g de beurre • 100 g de flocons (orge, blé ou avoine) • 150 g de farine bise (mélange froment-sarrasin) • 75 g de sucre • 1 pincée de sel

1. Mettez les raisins secs à tremper dans le rhum et le jus de citron jusqu'à ce que tout le liquide soit absorbé.

2. Épluchez les pommes. Ôtez le cœur et coupez-les en dés. Beurrez un plat à gratin et dé-

posez-y les dés. Coupez les raisins frais en deux pour les épépiner, et dispersez-les sur les pommes. Ajoutez les raisins secs.

3. Mélangez la farine, les flocons, le sucre, le sel et le beurre jusqu'à obtenir un mélange friable (ne pas hésiter à mettre les mains à la pâte !). Recouvrez les pommes de ce mélange et parsemez de cannelle et d'amandes concassées. Faites cuire 30 min à 190 °C (th. 5-6).

CONSEIL : servez chaud ou tiède avec une boule de glace vanille ou de la crème fraîche.



CRUMBLE À LA RHUBARBE ET À LA CONFITURE DE FRAISES

Pour 4 à 5 personnes

Préparation : 30 min • Cuisson : 20 min

750 g de rhubarbe • le jus de 1 citron • 150 g de confiture de fraises • beurre pour le plat • POUR LA PÂTE À CRUMBLE : 125 g de farine • 75 g de sucre • 125 g de beurre • 2 cuil. à soupe de mélasse • 1 pincée de cannelle

1. Épluchez la rhubarbe. Coupez-la en petits morceaux et faites-la cuire 15 min dans 15 cl d'eau avec la mélasse et le jus de citron. Mettez les morceaux au fond d'un plat préalablement beurré. Recouvrez uniformément de confiture de fraises.
2. Faites ramollir le beurre dans une casserole ou passez-le 1 min au four à micro-ondes.
3. Mélangez la farine, le sucre, la cannelle et le beurre ramolli jusqu'à former une pâte à crumble à la consistance d'une semoule épaisse.
4. Étalez cette préparation sur les morceaux de rhubarbe et enfournez 20 min jusqu'à ce que le dessus du crumble soit bien doré.

CONSEIL : ce crumble est traditionnellement proposé avec une crème fouettée, une crème anglaise ou de la glace à la vanille.

CRUMBLE AUX POMMES ET AUX GROSEILLES À LA CANADIENNE

Pour 6 à 8 personnes

Préparation : 20 min • Cuisson : 30 min

4 à 5 pommes moyennes (boskoop ou golden) • 250 g de groseilles • le jus de 1 citron • 25 g de beurre + beurre pour le plat • 75 g de cassonade • POUR LA PÂTE À CRUMBLE : 150 g de farine • 125 g de beurre mou • 150 g de flocons d'avoine • 125 g de cassonade • 2 cuil. à café de cannelle en poudre • 1 cuil. à café de noix muscade • 1 pincée de sel

1. Préchauffez le four à 190 °C (th. 5-6).
2. Préparez d'abord la garniture. Pelez et évidez les pommes puis tranchez-les et mettez-les dans un plat à gratin beurré. Égrenez et rincez les groseilles. Parsemez-en les pommes. Ajoutez les 75 g de cassonade (ou plus selon votre goût), le jus de citron et le beurre éparpillé en petits morceaux.
3. Mélangez la farine, les flocons d'avoine, la cassonade, la cannelle, la muscade et le sel dans un bol. Ajoutez le beurre mou en le répartissant bien dans les ingrédients secs.
4. Étalez cette préparation sur les fruits. Faites cuire au four environ 30 min.

CONSEIL : servez chaud nature ou avec de la crème fouettée ou de la glace à la vanille.

VARIANTE : essayez avec des poires, des fraises, des pêches, des myrtilles, des cerises... Pour ces autres fruits, je mets du sucre à la place de la cassonade... et puis j'ajoute aussi souvent des amandes effilées sur le dessus... c'est délicieux !





CRUMBLE AUX QUATRE FRUITS ROUGES

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min • Cuisson : 35 min

Repos : 1 à 2 h

100 g de fraises • 75 g de framboises • 75 g de cerises • 75 g de groseilles rouges • 100 g de sucre • POUR LA PÂTE À CRUMBLE : 80 g de beurre • 125 g de farine • 80 g de sucre

1. Préchauffez le four à 210 °C (th. 6-7).
2. Rincez les fruits. Équeutez les framboises et les fraises, coupez ces dernières en quatre. Égrenez les groseilles et dénoyautez les cerises. Coupez ces dernières en deux. Versez ces fruits dans un saladier, saupoudrez-les de 100 g de sucre, mélangez bien et laissez reposer 1 à 2 h.

3. Coupez le beurre en tous petits morceaux, ajoutez la farine et le sucre. Travaillez bien tous ces ingrédients du bout des doigts, jusqu'à obtention d'un mélange granuleux, ressemblant à du parmesan râpé.

4. Répartissez les fruits dans 4 petits plats à four individuels. Recouvrez-les de la pâte à crumble et enfournez. Comptez 35 min de cuisson, jusqu'à ce que le dessus soit légèrement doré.

CONSEIL : servez tiède, nature ou surmonté d'une boule de glace vanille ou d'un sorbet aux fruits rouges.

CRUMBLE DE POMMES, POIRES ET BANANES AU CALVADOS

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min • Cuisson : 20 min

3 poires (williams) • 3 pommes (granny smith) •
2 bananes • 75 g de beurre + beurre pour le plat
• 75 g de sucre • 3 cl de calvados • POUR LA PÂTE
À CRUMBLE : 90 g de beurre • 90 g de farine • 90 g
de sucre

1. Pelez, évidez et coupez en morceaux les
pommes et les poires. Coupez les bananes en
rondelles. Beurrez un plat à gratin.

2. Dans une poêle, faites fondre le beurre,
puis faites-y revenir les morceaux de pommes,
de poires et de bananes, et saupoudrez de su-
cre. Laissez caraméliser. Flambez au calvados.
Étalez la préparation aux fruits dans le plat à
gratin.

3. Préchauffez le four à 190 °C (th. 5-6).

4. Dans un saladier, mélangez rapidement la
farine, le beurre et le sucre, afin d'obtenir une
pâte sableuse. Répartissez-la sur les fruits.

5. Passez le plat au four sous le gril, à mi-hau-
teur. Laissez cuire et blondir le dessus pendant
20 min environ.

VARIANTE : vous pouvez remplacer les bananes
par des ananas, et le calvados par du rhum.

CONSEIL : servez ce crumble avec une chantilly à
la cannelle en poudre.





CRUMBLE AUX BANANES

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min • Cuisson : 15 min

4 bananes • 50 g de beurre • 50 g de sucre semoule

• **POUR LA PÂTE À CRUMBLE : 50 g de beurre • 110 g de farine • 50 g de sucre roux • 1 pincée de gingembre • 1 pincée de cannelle en poudre • 1/2 cuil. à café de levure**

1. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6).
2. Épluchez les bananes et coupez-les en rondelles épaisses. Faites fondre 50 g de beurre dans une poêle, et faites dorer les bananes pendant 3 à 5 min.
3. Ajoutez immédiatement le sucre semoule et faites-le caraméliser. Versez le tout dans un plat allant au four.

4. Préparez la pâte à crumble en mélangeant dans un mixeur le beurre, le sucre roux, la farine, le gingembre, la cannelle, la levure et mixez de façon à obtenir une chapelure épaisse. Vous pouvez aussi le faire à la main. Émiettez cette chapelure sur les bananes. Mettez le plat 15 min au four jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.

CRUMBLE AUX PÊCHES

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min • Cuisson : 25 min

2 grosses boîtes de pêches au sirop • beurre pour le plat • 1/2 cuil. à café de cannelle en poudre • 1/2 cuil. à café de noix muscade râpée • 2 cuil. à soupe de liqueur de pêche (facultatif)
• POUR LA PÂTE À CRUMBLE : 125 g de beurre • 125 g de farine • 150 g de sucre

1. Préchauffez le four à 210 °C (th. 6-7).
2. Préparez la pâte à crumble. Dans un saladier, travaillez le beurre en crème avec une cuillère en bois. Ajoutez le sucre et malaxez. Versez la farine et mélangez l'ensemble du bout des doigts en effritant pour obtenir une sorte de sable grossier. Conservez la pâte au frais.

3. Beurrez un moule à gratin. Égouttez les pêches. Coupez-les en petits dés et mettez-les au fond du moule. Saupoudrez de cannelle et, très légèrement, de noix muscade. Ajoutez la liqueur si vous le souhaitez.

4. Répartissez la totalité de la pâte sablée sur le dessus des pêches. Enfournez et laissez cuire 25 min, le temps que la pâte soit bien dorée. Laissez tiédir avant de déguster.

VARIANTE : *bien sûr, il est possible de préparer cette recette avec des pêches fraîches en saison. Mais cette recette permet d'utiliser les réserves du placard pour un dessert impromptu.*





CRUMBLE À LA COMPOTE DE PÊCHES

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min • Cuisson : 30 à 35 min

500 g de compote de pêches • 1 œuf • 100 g de beurre coupé fin + beurre pour le moule • 300 g de farine • 150 g de sucre • 1 sachet de levure • 1 sachet de sucre vanillé • 50 g de poudre d'amande (facultatif)

1. Mettez tous les ingrédients, sauf la compote de pêches, dans un récipient. Battez le tout légèrement avec 2 fourchettes en faisant des grumeaux. La pâte à crumble doit faire de grosses miettes.

2. Beurrez un moule à gratin et versez-y, en une couche uniforme, les deux tiers des miettes. Étalez ensuite la compote de pêches puis

recouvrir le tout avec les miettes restantes. Faites cuire à four moyen 30 à 35 min jusqu'à ce que le dessus dore légèrement.

CONSEIL : la compote de pêches est toujours meilleure faite maison ! Il faut alors prévoir 1,5 kg de pêches, les éplucher et les faire cuire 10 à 15 min dans un fond d'eau avec 3 cuillerées à soupe de sucre.

VARIANTE : vous pouvez opter pour une version allégée avec une seule couche de crumble. Réduisez alors la farine de 150 g, le beurre de 50 g et le sucre de 75 g.

CRUMBLE AUX ABRICOTS

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min • Cuisson : 40 à 45 min

1 kg d'abricots • le jus de 1/2 citron • beurre pour le plat • 15 g de sucre roux • 2 cuil. à soupe de liqueur d'abricot (facultatif) • POUR LA PÂTE À CRUMBLE : 130 g de beurre froid • 250 g de farine • 120 g de sucre roux • 1 pincée de sel

1. Rincez puis séchez les abricots. Coupez-les en deux et ôtez le noyau. Dans un saladier, roulez les moitiés d'abricots dans le jus de citron et la liqueur, si vous le souhaitez, et laissez macérer 5 à 10 min.

2. Beurrez un plat à four. Étalez-y les abricots sans trop les serrer. Saupoudrez-les de 2 cuillerées à soupe de sucre roux.

3. Préchauffez le four à 180 °C (th. 5-6).

4. Mélangez la farine et une pincée de sel dans un saladier. Déposez au-dessus le beurre coupé en petits morceaux. Du bout des doigts, vous devez frotter le beurre comme pour l'écraser, en lui incorporant de la farine. Vous obtenez alors de grosses miettes de pâte. Ajoutez le sucre. Mélangez sans défaire ces miettes.

5. Versez cette pâte à crumble sur les abricots. Répartissez-la uniformément. Utilisez la fourchette pour égaliser la surface sans casser les miettes. Recouvrez bien les trous. Enfournez 40 à 45 min.



MINICRUMBLES AUX NECTARINES

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min • Cuisson : 30 min

5 nectarines • le jus de 1/2 citron • 20 g de beurre pour le plat • 150 g de pâte brisée • 50 g de sucre en poudre • 1/2 cuil. à café de cannelle en poudre • POUR LA PÂTE À CRUMBLE : 75 g de beurre • 150 g de farine • 50 g de sucre en poudre • 1 pincée de sel

1. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6).
2. Épluchez les nectarines et détachez les quartiers. Mettez-les dans un saladier et arrosez-les de jus de citron. Incorporez 50 g de sucre puis la cannelle. Mélangez bien.
3. Étalez la pâte brisée. Garnissez-en 6 moules à tartelettes beurrés. Piquez la pâte à la fourchette. Répartissez le mélange aux nectarines dans les fonds de pâtes.
4. Pour la pâte à crumble, mélangez la farine, le sucre et le sel. Incorporez le beurre en morceaux. Mélangez du bout des doigts jusqu'à l'obtention de miettes assez fines.
5. Répartissez ces miettes sur les nectarines en les recouvrant totalement. Enfournuez 30 min jusqu'à ce que la surface soit suffisamment dorée. Servez tiède ou froid.

MINICRUMBLES AU CHOCOLAT

Pour 6 personnes

Préparation : 25 min • Cuisson : 15 à 20 min •

Préchauffage du four : 160 °C (th. 5-6)

125 g de beurre • 3 œufs • 200 g de chocolat pâtissier • 150 g de sucre • 50 g de Maïzena • 1 pincée de sel • POUR LA PÂTE À CRUMBLE : 50 g de beurre mou • 50 g de farine • 50 g de sucre en poudre

1. Faites fondre le beurre et le chocolat à feu doux.
2. Séparez le blanc des jaunes. Battez les blancs en neige ferme avec la pincée de sel. Battez les jaunes et le sucre afin d'obtenir une consistance lisse. Ajoutez-y le beurre et le chocolat fondus, puis la Maïzena. Incorporez délicatement les blancs en neige jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Versez cette préparation au chocolat dans 6 petits moules individuels.
3. Mélangez au mixeur la farine, le beurre et le sucre jusqu'à obtenir une fine semoule.
4. Parsemez les moules de pâte à crumble et enfournez pour 15 min, la préparation au chocolat devant rester mousseuse. Puis, allumez le gril et faites dorer la surface 2 à 3 min selon votre four. Laissez refroidir avant de servir.

CONSEIL : vous devez obtenir une mousse au chocolat qui fond sous une pâte croustillante à souhait.





CRUMBLE PRUNEAUX – NOISETTES

Pour 4 personnes

Préparation : 40 min • Cuisson : 15 à 20 min

1 paquet de 250 g de pruneaux secs dénoyautés

• 1 sachet de thé aromatisé aux fruits de la passion ou aux fruits rouges • POUR LA PÂTE À CRUMBLE : 90 g de beurre ramolli • 100 g de noisettes • 90 g de farine • 90 g de sucre semoule

1. Faites bouillir pendant 25 à 30 min les pruneaux dans 70 cl d'eau en couvrant la casserole et ajoutez en milieu de cuisson le sachet de thé. Laissez tiédir.

2. Égouttez les pruneaux, coupez-les en deux s'ils sont trop gros, et versez-les dans un plat à gratin.

3. Préchauffez le four à 190 °C (th. 5-6).

4. Préparez la pâte à crumble en mélangeant dans un grand bol la farine, le beurre ramolli et le sucre semoule. Ajoutez les noisettes concassées, puis étalez la pâte sur les pruneaux. Enfournez 15 à 20 min.

CONSEIL : c'est un dessert très rapide à préparer et délicieux. Vous pouvez le servir avec de la glace assortie au parfum du thé pour mieux le faire ressortir.

VARIANTE : vous pourrez varier les parfums en essayant d'autres thés parfumés : orange, framboise, etc.

CRUMBLE DES ÎLES MANGUE ET PASSION

Pour 4 à 5 personnes

Préparation : 15 min • Cuisson : 30 min

2 belles mangues • 4 fruits de la passion • POUR
LA PÂTE À CRUMBLE : 100 g de beurre mou • 100 g
de farine • 100 g de sucre brun

1. Découpez la chair des mangues en dés et disposez-les dans un plat à gratin. Coupez les fruits de la passion en deux, et prélevez délicatement la chair. Répartissez-la sur les dés de mangues.

2. Préparez la pâte à crumble : coupez le beurre en petits morceaux et mélangez-le du bout des doigts avec le sucre et la farine jusqu'à obtention d'une pâte granuleuse. Répartissez alors la préparation uniformément sur les fruits.

3. Placez le plat dans le four, à mi-hauteur, et faites cuire pendant 30 min à 210 °C (th. 6-7). Le crumble doit être légèrement doré sur le dessus. Servez-le chaud.

CONSEIL : à défaut de fruits frais, vous pouvez également utiliser une boîte de fruits exotiques au sirop. Ajoutez alors un filet de jus de citron sur les fruits.

VARIANTE : vous pouvez agrémenter cette recette de divers « fruits des îles » comme la papaye, la noix de coco ou la banane.





CRUMBLE À L'ANANAS

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min • Temps de cuisson : 35 min

1 ananas • 100 g de beurre mou + beurre pour le moule • 1 paquet de 24 biscuits pur beurre • 5 cuil. à soupe rases de farine • 50 g de cassonade • 1 cuil. à café de cannelle en poudre

1. Préchauffez le four à 210 °C (th. 6-7).
2. Épluchez et détaillez l'ananas en très fines rondelles. Ôtez le cœur.
3. Écrasez grossièrement les biscuits entre vos mains. Dans une terrine, mélangez les biscuits avec la cassonade, la farine, la cannelle et le beurre.
4. Beurrez un plat à gratin. Déposez les rondelles d'ananas au fond du plat. Émiettez au-

dessus la pâte à crumble. Enfournez et laissez cuire au four pendant 35 min. Surveillez la cuisson : une croûte doit se former au-dessus et l'ananas doit être légèrement caramélisé à l'intérieur.

CONSEIL : vous pouvez également utiliser des rondelles d'ananas au sirop, en prenant soin de bien les égoutter.

CRUMBLE AUX FRUITS SECS

Pour 6 personnes

Préparation : 10 min • Cuisson : 15 min

Temps de trempage : 2 h

60 g de noisettes concassées • 60 g d'amandes effilées • 250 g de fruits secs mélangés pour apéritif (mangue, ananas, noix de coco...) • 100 g de raisins secs • 15 g de beurre • 30 g de sucre • 1 à 2 cuil. à soupe de liqueur de votre choix • POUR LA PÂTE À CRUMBLE : 100 g de beurre • 100 g de farine de blé • 70 g de cassonade • 1 pincée de sel

1. Mettez les fruits secs (mélange de fruits et raisins) à gonfler pendant 2 h dans un bol d'eau, éventuellement additionnée de liqueur.

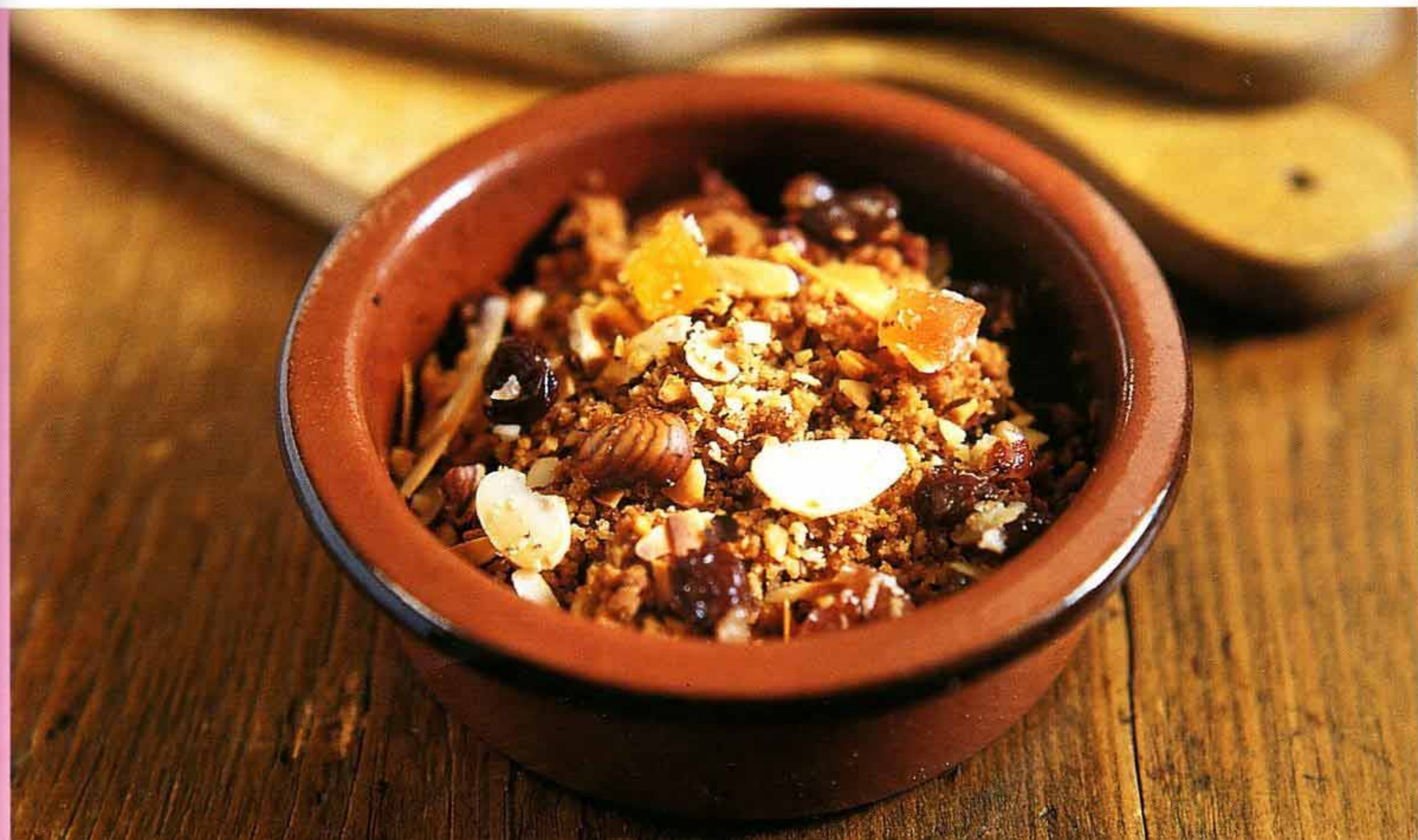
2. Dans une poêle, faites fondre 15 g de beurre. Faites-y revenir les fruits secs égouttés

pendant 3 min. Saupoudrez de sucre et laissez cuire encore 2 min en remuant. Versez l'ensemble dans un plat à gratin.

3. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6).

4. Dans un saladier, mélangez du bout des doigts la farine avec les 100 g de beurre, la cassonade et le sel afin d'obtenir une pâte sableuse à gros grains.

5. Recouvrez les fruits secs de cette pâte, puis parsemez de noisettes concassées et d'amandes effilées et enfournez pour 15 min. Le dessus doit former une croûte bien dorée. Servez chaud ou tiède.





CRUMBLE POIRES ET FRAMBOISES

Pour 6 personnes

Préparation : 10 min • Cuisson : 20 min

4 poires • 250 g de framboises • le jus de 1/2 citron • beurre pour le plat • 2 cuil. à soupe de cassonade • 1 sachet de sucre vanillé • POUR LA PÂTE À CRUMBLE : 125 g de beurre • 30 g de flocons d'avoine • 100 g de farine complète • 100 g de sucre

1. Pelez les poires et coupez-les en petits morceaux. Retirez le cœur. Rincez et équeutez les framboises. Mixez ensemble les fruits, le jus de citron, la cassonade et le sucre vanillé pour obtenir une compote épaisse.

2. Beurrez un plat à gratin et versez-y la préparation aux fruits.

3. Préchauffez le four à 210 °C (th. 6-7).

4. Préparez la pâte à crumble en mélangeant avec les mains, ou avec un mixeur, les flocons d'avoine, le beurre, le sucre et la farine jusqu'à obtention de grosses miettes. Répartissez sur les fruits, enfournez le plat et faites dorer pendant 20 min à 190 °C (th. 5-6).

CRUMBLE POIRES ET CHOCOLAT

Pour 4 à 6 personnes

Préparation : 30 min • Cuisson : 25 à 30 min

5 grosses poires (williams) • le jus de 1/2 citron •
beurre pour le plat • 200 g de chocolat noir •
1 cuil. à soupe de sucre roux • 2 cuil. à soupe de
mélasse raffinée • POUR LA PÂTE À CRUMBLE : 100 g
de beurre • 60 g de farine • 50 g de flocons
d'avoine • 50 g d'amandes effilées • 50 g de sucre
roux

1. Beurrez un plat à gratin assez profond. Épluchez et coupez les poires en tranches. Retirez le cœur. Mettez les tranches dans une casserole avec le sucre, la mélasse et le jus de citron. Couvrez et faites cuire à feu doux 10 min (les poires doivent être ramollies). Versez dans le plat à gratin.

2. Râpez grossièrement le chocolat et parsemez les poires de ces petits copeaux.

3. Préchauffez le four à 180 °C (th. 5-6).

4. Dans un récipient, mélangez bien la farine, les amandes, les flocons d'avoine et le sucre. Creusez un puits au milieu. Faites fondre le beurre et versez-le dans le puits. Mélangez du bout des doigts de façon à former de gros grumeaux, c'est la pâte à crumble.

5. Répartissez cette pâte de façon égale sur les poires. Faites cuire au four 25 à 30 min jusqu'à ce que la croûte apparaisse bien dorée.

CONSEIL : servez avec une sauce au chocolat pour les amateurs de chocolat, et de la crème Chantilly... pour les gourmands !



CRUMBLE EXPRESS AUX BISCOTTES

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min • Cuisson : 10 à 15 min

1 boîte de macédoine de fruits • 200 g de griottes (ou 100 g de cerises à l'eau-de-vie) • 1 petite boîte de lychees au sirop • beurre pour le plat • 2 cuil. à soupe d'eau de fleur d'oranger • POUR LA PÂTE À CRUMBLE : 30 g de beurre mou salé • 15 g de pignons • 15 g de pistaches non salées • 6 biscottes complètes (ou 6 pains complets suédois grillés) • 3 cuil. à soupe de mélasse

1. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6).
2. Beurrez un plat à gratin (ou des petits moules individuels si vous préférez). Égouttez les fruits et, dans une terrine, mélangez-les à l'eau de fleur d'oranger. Répartissez-les dans les moules.
3. Dans un récipient, concassez grossièrement les pignons et les pistaches, écrasez les biscottes entre vos doigts, et mélangez la mélasse et le beurre au tout.
4. Recouvrez les fruits de cette préparation et enfournez pour 10 min en terminant par 2 ou 3 min sous le gril du four.

CONSEIL : idéal pour un dessert vite fait à peu de frais, et pour un repas impromptu « avec les fonds du placard ».

CRUMBLE EXPRESS AUX BISCUITS SECS

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min • Cuisson : 5 à 10 min

200 g de pommes sucrées • 200 g de poires bien mûres • 40 g de beurre • 80 g de biscuits secs au sésame • 1 pincée de cannelle

1. Épluchez les pommes et les poires. Coupez-les en fines lamelles et retirez le cœur. Étalez les lamelles sur une grande assiette. Couvrez d'un film étirable percé de quelques trous et placez au four à micro-ondes. Faites cuire les fruits pendant 5 min, puissance maxi.
2. Préchauffez le gril à 210 °C (th. 6-7).
3. Pendant ce temps, broyez grossièrement les biscuits avec les mains ou à l'aide d'un robot.
4. Coupez le beurre en petits copeaux.
5. Égouttez les fruits et répartissez-les dans 4 petits plats à gratin. Recouvrez des miettes de biscuits. Tassez avec le plat de la main. Répartissez les copeaux de beurre par-dessus et saupoudrez de cannelle. Passez au gril 5 à 10 min et servez tiède.

VARIANTE : à défaut de micro-ondes, vous pouvez faire cuire les fruits 10 min à feu doux dans une casserole avec un fond d'eau.

CONSEIL : servez ce crumble de préférence tiède, avec un peu de crème fraîche épaisse.





CRUMBLE AU CITRON, LEMON CURD

Pour 6 personnes

Préparation : 35 min • Cuisson : 15 à 20 min

4 citrons jaunes non traités • 1 citron vert non traité • 3 œufs + 1 jaune • beurre pour les moules • 15 cl de lait • 200 g de sucre en poudre • 50 g d'amandes en poudre • 15 cl d'eau • POUR LA PÂTE À CRUMBLE : 90 g de beurre mou • 90 g de farine • 90 g de cassonade

1. Préparez un sirop de sucre en mettant 200 g de sucre dans 15 cl d'eau. Laissez bouillir à petit feu pendant 10 min.

2. Coupez 2 citrons jaunes et le citron vert en très fines rondelles et épépinez-les. Mettez-les à bouillir 30 min dans le sirop de sucre à feu doux. Laissez refroidir dans le sirop.

3. Dans un récipient, battez les œufs entiers et le jaune. Râpez le zeste des 2 autres citrons et pressez-en le jus. Ajoutez ces zestes et le jus aux œufs battus.

4. Faites chauffer le lait et versez-le doucement sur les œufs en mélangeant et faites épaissir cette crème sur le feu. Ajoutez les amandes en poudre. Beurrez des moules individuels et versez la préparation. Égouttez les rondelles de citron. Disposez-les sur la crème.

5. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6).

6. Préparez la pâte à crumble en mélangeant la farine, la cassonade et le beurre ramolli. Parsemez cette pâte sur la crème et laissez cuire près de 15 min pour des moules individuels et 20 min pour un grand moule.

CRUMBLE POIRES, NOIX DE COCO ET NOIX

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min • Cuisson : 20 min

4 poires (williams) • 8 cuil. à soupe de lait de coco • POUR LA PÂTE À CRUMBLE : 90 g de beurre mou • 30 g de noix de coco râpée • 100 g de noix concassées • 100 g de farine • 50 g de sucre • 1 goutte d'essence de vanille • 1 pincée de sel • POUR LE DÉCOR : quelques demi-cerneaux de noix entiers

1. Dans un saladier, mettez la farine, la noix de coco râpée, les noix concassées, le sucre, le sel, le beurre et l'essence de vanille. Travaillez l'ensemble du bout des doigts pour obtenir un mélange bien sableux. Laissez au réfrigérateur.

2. Préchauffez le four à 210 °C (th. 6-7).

3. Épluchez les poires, éliminez le cœur et émincez-les en fines lamelles. Répartissez les lamelles en rosace dans des moules individuels. Arrosez de lait de coco, sans en recouvrir complètement les lamelles.

4. Parsemez la pâte à crumble sur les rosaces de poire. Glissez dans le four et faites dorer pendant 20 min à 190 °C (th. 5-6).

CONSEIL : *décorez avec des petits cerneaux de noix.*





CRUMBLE AU POTIRON

Pour 4 à 6 personnes

Préparation : 30 min • Cuisson : 25 à 30 min

1 kg de potiron • le jus de 2 citrons • beurre pour le plat • 2 cuil. à soupe de sucre roux • 2 cuil. à soupe de mélasse raffinée • POUR LA PÂTE À CRUMBLE : 40 g de noix de coco râpée • 60 g de farine • 50 g de flocons d'avoine • 50 g de sucre roux • 1 sachet de levure • 100 g de beurre

1. Beurrez un plat à gratin assez profond. Épluchez et coupez le potiron en tranches. Mettez les morceaux de potiron, le sucre, la mélasse et le jus de citron dans une casserole. Couvrez et faites cuire à feu doux 10 min (les morceaux de potiron doivent être ramollis). Versez le tout dans le plat à gratin.

2. Préchauffez le four à 180 °C (th. 5-6).

3. Dans un récipient, mélangez bien la farine, la levure, la noix de coco, les flocons d'avoine et le sucre. Creusez un puits dans le milieu. Faites fondre le beurre et versez-le dans le puits. Mélangez du bout des doigts de façon à former de gros grumeaux, c'est-à-dire le crumble.

4. Répartissez le crumble de façon égale sur les morceaux de potiron. Faites cuire au four jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée.

CRUMBLE AUX DEUX CHOCOLATS

Pour 6 personnes

Préparation : 25 min • Cuisson : 15 à 20 min

6 kiwis • 2 oranges • beurre pour le plat • 200 g de chocolat noir • 2 cuil. à soupe d'écorces d'oranges confites • 2 cuil. à café de chapelure • POUR LA PÂTE À CRUMBLE : 100 g de beurre mou • 150 g de chocolat blanc • 25 g de pistache • 25 g de noix de coco râpée • 50 g de farine • 50 g de sucre semoule

1. Épluchez les fruits et coupez-les en petits morceaux. Beurrez un plat un gratin et disposez-y les morceaux de fruits en les mélangeant. Parsemez de chapelure.

2. Faites fondre le chocolat noir à feu doux, ajoutez les écorces d'oranges confites, mélangez et versez la préparation sur les fruits.

3. Préchauffez le four à 190 °C (th. 5-6).

4. Râpez le chocolat blanc et hachez grossièrement les pistaches.

5. Préparez la pâte à crumble en mélangeant le beurre ramolli, la farine, le sucre, les pistaches, la noix de coco et le chocolat blanc. Répartissez-la sur la préparation au chocolat noir et aux fruits. Enfournez pour 15 à 20 min et servez chaud ou tiède.

CONSEIL : les deux chocolats fondants se mélangent en de jolis et délicieux ramages. Servez avec une glace à la noix de coco ou un sorbet à l'orange.

VARIANTE : vous pouvez remplacer les écorces d'orange confites par de la confiture d'oranges amères.





CRUMBLE AUX MARRONS CONFITS

Pour 4 personnes

Préparation : 25 min • Cuisson : 15 à 20 min

250 g de débris de marrons glacés • beurre pour les plats • POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE : 2 œufs • 33 cl de lait • 30 g de farine • 50 g de sucre • 1 gousse de vanille • 3 cuil. à soupe de rhum • POUR LA PÂTE À CRUMBLE : 25 g de noisettes hachées • 60 g de beurre mou • 60 g de farine • 30 g de sucre semoule

1. Préparez la crème pâtissière. Dans une casserole, faites bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue en deux. Retirez-la en fin de cuisson.

2. Dans un récipient, mélangez les œufs, la farine, le sucre et le rhum et versez douce-

ment dessus le lait chaud tout en remuant. Remettez le tout sur le feu jusqu'à obtenir les premiers bouillons et une crème épaisse. Retirez du feu et continuez à mélanger pour éviter la formation d'une peau.

3. Préchauffez le four à 190 °C (th. 5-6).

4. Beurrez des petits moules individuels et répartissez-y les brisures de marrons glacés. Versez la crème pâtissière dessus.

5. Préparez le crumble en mélangeant la farine, le beurre, le sucre et les noisettes. Répartissez ce crumble sur la préparation aux marrons et enfournez pour 15 à 20 min.

CRUMBLE DE FRUITS DE SAISON AUX CÉRÉALES

Pour 6 personnes

Préparation : 25 min • Cuisson : 20 min

2 bananes • 2 poires • 1 pamplemousse rose • 2 grosses pommes (boskoop) • 3 kiwis • 2 mandarines • zestes prélevés des agrumes ci-dessus • le jus de 1/2 citron • 15 amandes • 15 noisettes • 75 g de beurre + beurre pour le plat • 50 g de céréales type « All-Bran » • 50 g de céréales type « Corn-flakes » • 50 g de sucre semoule • 25 g de sucre glace • 1/2 cuil. à café de cannelle moulue • 1 petit morceau de gingembre râpé • 1 pincée de noix muscade • 1 pincée d'anis en poudre • 1 pincée de cardamome moulue

1. Épluchez et pelez tous les fruits (sauf les amandes et les noisettes) et coupez-les en petits dés. Mettez-les dans une casserole et fai-

tes-les sauter 3 à 5 min dans 15 g de beurre en mélangeant. Éteignez le feu et ajoutez le jus de citron, les zestes d'agrumes et le sucre glace. Mélangez. Transvasez dans un plat à gratin beurré. Ajoutez les épices d'une manière uniforme.

2. Passez au mixeur les amandes et les noisettes jusqu'à obtenir de petits morceaux.

3. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6)

4. Passez également au mixeur les céréales, le restant du beurre et le sucre pour obtenir une semoule assez épaisse.

5. Versez le mélange de céréales sur la préparation aux fruits, puis parsemez avec les amandes et les noisettes. Faites cuire au four 20 min à 200 °C (th. 6).

VARIANTE : vous pouvez varier cette recette à l'infini en mélangeant toutes sortes de céréales aux fruits (céréales sucrées, chocolatées...). Vous penserez alors à réduire la quantité de sucre utilisée dans la pâte à crumble.



CRUMBLE DE POMMES À LA SEMOULE

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min • Cuisson : 25 min

Temps de repos : 1 à 2 h

6 grosses pommes acidulées • beurre pour le plat • POUR LA PÂTE À CRUMBLE : 150 g de noix en morceaux • 125 g de beurre • 200 g de semoule fine • 20 cl de lait • 100 g de sucre • 1 cuil. à soupe d'eau de fleur d'oranger • 1 cuil. à soupe d'eau de rose • 1 pincée de sel

1. Dans une terrine, mélangez la semoule, l'eau de rose, l'eau de fleur d'oranger, le lait, le beurre, le sucre et le sel, et laissez reposer 1 à 2 h. Si le mélange est trop amalgamé, cassez-le et émiettez-le avec vos doigts. Ajoutez les morceaux de noix et mélangez.

2. Préchauffez le four à 200°C (th. 6).

3. Épluchez les pommes, retirez le cœur et coupez-les grossièrement. Beurrez un plat à gratin et disposez les pommes au fond.

4. Recouvrez les morceaux de pommes de la pâte à la semoule et faites cuire à 200 °C (th. 6) environ 25 min.

CONSEIL : servez tiède avec une crème liquide, une crème anglaise ou un granité aux pommes.

CRUMBLE DE SEMOULE À LA RUSSE

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min • Cuisson : 35 min

Temps de repos : 1 à 2 h

75 g de beurre + beurre pour le moule • 20 cl de lait • 2 œufs • 150 g de confiture d'abricots • 250 g de semoule fine • 60 g de sucre en poudre • 1 sachet de levure • POUR LA PÂTE À CRUMBLE : 90 g de beurre • 90 g de sucre semoule • 150 g de farine • 1 cuil. à café de cannelle moulue

1. Versez la semoule dans une terrine. Dans un bol, diluez la levure dans le lait, versez-le sur la semoule. Ajoutez enfin le sucre, les œufs et le beurre fondu. Mélangez bien et laissez lever pendant 1 à 2 h.

2. Préchauffez le four à 180 °C (th. 5-6).

3. Beurrez un moule assez profond et versez-y la moitié de la préparation à la semoule. Lissez du bout des doigts. Nappez de confiture et couvrez avec la pâte restante.

4. Préparez le crumble en mélangeant tous les ingrédients. Si le résultat est trop compact, coupez en miettes avec un couteau ou émiettez du bout des doigts.

5. Couvrez le gâteau à la semoule de la pâte à crumble et faites cuire à 180 °C (th. 5-6) pendant 35 min.

CONSEIL : vous pouvez servir ce crumble à la russe dans le moule, ou le démouler et le découper en carrés. Présentez tel quel ou éventuellement avec un supplément de confiture ou un coulis.





CRUMBLE POMMES-POIRES AU MUESLI

Pour 4 à 5 personnes

Préparation : 15 min • Cuisson : 20 min

2 belles pommes • 2 belles poires • 1 zeste de citron (ou essence de citron) • 15 amandes (ou noisettes) • 100 g de muesli • 3 cuil. à soupe de sucre • 1/2 cuil. à café de cannelle en poudre (ou 1 petit morceau de gingembre râpé)

1. Pelez et coupez les pommes et les poires en quartiers, ôtez le cœur puis coupez-les en morceaux. Faites-les cuire dans une casserole dans un peu d'eau. Ajoutez ensuite le zeste de citron (ou quelques gouttes d'essence de citron), la cannelle (ou le gingembre) et le sucre, puis mélangez bien.

2. Préchauffez le four à 210 °C (th. 6-7).

3. Passez au mixeur les amandes (ou les noisettes), jusqu'à obtenir des petits morceaux.

4. Passez également au mixeur le muesli pour obtenir une grosse semoule (il ne faut en aucun cas obtenir de la poudre !).

5. Prenez un moule à gâteau. Versez-y le mélange de fruits, et recouvrez avec la semoule de muesli et les morceaux d'amandes. Laissez cuire au four 20 min à 210 °C (th. 6-7).

CONSEIL : *au moment de la cuisson des fruits, vous pouvez rajouter en plus du jus de citron pour les fruits très sucrés.*

VARIANTE : *vous pouvez employer au choix du muesli nature ou aux fruits.*

CRUMBLE DE CERISES AU PAIN D'ÉPICES

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min • Cuisson : 25 min

Temps de trempage : 2 à 3 h

1,2 kg de cerises • beurre pour le moule • sucre en poudre (facultatif) • 2 ou 3 clous de girofle • 1 bâton de cannelle • 1 pincée de noix muscade râpée • 1 dl de vin rouge • POUR LA PÂTE À CRUMBLE : 100 g de beurre • 5 tranches moyennes de pain d'épices • 6 biscuits au gingembre • 5 à 6 cuil. à soupe de miel

1. Rincez les cerises, coupez-les en deux et ôtez le noyau. Laissez-les mariner dans une terrine avec le vin rouge et les épices pendant 2 ou 3 h en mélangeant fréquemment. Puis, égouttez. Si vous trouvez le goût trop acidulé, saupoudrez d'1 à 2 cuillerées de sucre.

2. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6).

3. Beurrez un moule à four et disposez les cerises dedans.

4. Dans un récipient, émiettez du bout des doigts le pain d'épices, les biscuits au gingembre et ajoutez le miel et le beurre. Mélangez le tout. La consistance doit être celle d'une grosse semoule caractéristique du crumble. Au besoin, si la pâte est trop sèche, ajoutez un peu de miel ou au contraire diminuez-en la quantité. En revanche, si elle est trop molle, rajoutez 1 biscuit ou 2.

5. Versez cette pâte à crumble sur les cerises et enfournez pour 25 min jusqu'à ce que le dessus soit doré et croustillant.

VARIANTE : vous pouvez utiliser des cerises en boîte.





CRUMBLE AU FROMAGE BLANC ET AUX FRUITS CONFITS

Pour 6 à 8 personnes

Préparation : 20 min • Cuisson : 30 à 35 min

Temps d'égouttage : 1 nuit

1 zeste de citron râpé • 1 zeste d'orange râpé • 1,5 kg de fromage blanc de campagne (genre faisselle) • 15 cl de crème fraîche • 4 œufs • 250 g de sucre en poudre • 300 g de fruits confits variés coupés en petits dés • 3 cuil. à soupe de Maïzena • 1 pincée de sel • POUR LA PÂTE À CRUMBLE : 125 g de beurre • 1 œuf • 200 g de farine • 100 g de sucre semoule

1. Laissez égoutter le fromage blanc toute une nuit dans un endroit frais.
2. Le lendemain, séparez les blancs des jaunes d'œufs et montez-les en neige ferme. Dans un

grand saladier, battez les jaunes avec le sucre puis ajoutez la crème fraîche, le sel, les zeste d'agrumes et la Maïzena, les fruits confits coupés en tous petits dés et le fromage blanc. Ajoutez les blancs d'œufs en neige délicatement et mélangez.

3. Préchauffez le four à 180 °C (th. 5-6).

4. Placez ce mélange de fromage blanc dans un moule profond à fond détachable, pour une jolie présentation, ou à défaut dans un moule en verre.

5. Préparez le crumble en mélangeant tous les ingrédients. Parsemez-en le gâteau au fromage blanc et faites cuire près de 30 min. Terminez par 2 ou 3 min au-dessous du gril.

CRUMBLE DE PRUNES AU PAIN RASSIS

Pour 4 à 5 personnes

Préparation : 15 min • Cuisson : 25 min

1 kg de prunes bien sucrées et bien juteuses (quetsches, reines-claude, mirabelles) • 15 g de beurre (si besoin) + beurre pour le plat • 3 cuil. à soupe de sucre • 3 cuil. à soupe d'eau-de-vie de prunes (facultatif) • POUR LA PÂTE À CRUMBLE : 80 g de beurre mou • 1 baguette de pain sec (ou 4-5 tranches de pain de campagne) • 60 g de sucre en poudre

1. Rincez les prunes, coupez-les en deux et dénoyautez-les. Beurrez un plat à gratin et disposez les prunes au fond. Mouillez avec l'eau-de-vie. Si les prunes sont acides et peu mûres, faites-les dorer 2 ou 3 min dans une poêle

antiadhésive avec 15 g de beurre et 3 cuillères à soupe de sucre.

2. Dans un grand bol, émiettez entre vos mains le pain sec et mélangez-le au beurre mou et au sucre.

3. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6).

4. Disposez la pâte à crumble sur les prunes et faites cuire 25 min.

CONSEIL : vous pouvez agrémenter d'une cuillerée de confiture de prunes et d'un peu de crème épaisse au moment de servir tiède ou à température ambiante.

VARIANTE : si vous n'avez pas de pain sec, ou s'il vous reste du pain de la veille, vous pouvez le faire griller légèrement au grille-pain ou au four avant de l'utiliser.





CRUMBLE GLACÉ AUX MACARONS

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min • Temps de congélation : 2 h

250 g de framboises • 2 cuil. à café de pistaches non salées, grossièrement décortiquées et hachées • 1 litre de crème glacée à la vanille • 4 macarons à la framboise • 4 macarons à la praline • 4 macarons à la pistache

1. Prenez 4 coupes transparentes ou un récipient à bord droit et pensez à sortir la glace du congélateur suffisamment à l'avance.
2. Émiettez les macarons en séparant bien chaque parfum dans une coupelle.
3. Disposez une couche de macarons à la framboise au fond de chacune des coupes ou du moule. Étalez par-dessus une couche de crème

glacée, parsemez de quelques framboises. Déposez ensuite une couche de macarons à la pistache, puis de nouveau de la crème glacée et des framboises et/ou des pistaches. Terminez par les macarons à la praline, et décorez de quelques framboises et pistaches. Tassez bien les différentes couches. Remettez au congélateur environ 2 h. Et servez avec un coulis de framboise et de la crème Chantilly.

CONSEIL : *pour une présentation démoulée, il est important de bien tasser pour éviter les trous. Plongez le moule 1 min dans un bac rempli d'eau chaude, passez un couteau sur tout le contour et démoulez sur un joli plat de présentation.*

VARIANTE : *Un dessert à varier à l'infini selon vos envies.*

CRUMBLE AUX FIGUES ET AU ROQUEFORT

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min • Cuisson : 25 min

18 grosses figues bien mûres • beurre pour le plat • 2 cuil. à soupe de crème fraîche • lait (si besoin) • 150 g de roquefort • 1 cuil. à soupe de miel • POUR LA PÂTE À CRUMBLE : 100 g de beurre • 125 g de farine complète • 100 g de cassonade • poivre

1. Beurrez un plat à four. Rincez puis séchez les figues et coupez-les en deux. Disposez-les au fond du plat.

2. Préchauffez le four à 190 °C (th. 5-6).

3. Écrasez dans une assiette creuse le roquefort à la fourchette et ajoutez la crème fraîche et le miel. Si le mélange est un peu épais et difficile à étaler, ajoutez 1 à 2 cuillerées à soupe de lait

pour le rendre plus liquide, mais juste ce qu'il faut pour pouvoir le verser uniformément, telle une crème, sur les figues.

4. Préparez la pâte à crumble en mélangeant dans un récipient la farine, le beurre et la cassonade.

5. Parsemez le mélange fruits-roquefort de cette pâte. Donnez un tour de moulin à poivre et enfournez pour 25 min.

CONSEIL : servez avec une salade ou pour remplacer fromage et dessert.



CRUMBLE DE SAUMON

Pour 6 personnes

Préparation : 30 min • Cuisson : 25 min

1 kg de filets de saumon frais • 2 bottes d'oignons
• 1 bouquet d'aneth frais • 20 cl de crème fraîche
liquide • 1 cuil. à soupe de ciboulette déshydratée
• 1/2 cuil. à soupe d'échalote déshydratée • 2 cuil.
à soupe d'huile d'olive • sel • poivre • POUR LA
PÂTE À CRUMBLE : 200 g de beurre • 200 g de
flocons d'avoine • 2 cuil. à soupe de cassonade
brune • 1 cuil. à soupe de ciboulette déshydratée
• 1/2 cuil. à soupe d'échalote déshydratée

1. Épluchez les oignons en gardant le plus de
« vert » possible et coupez-les en rondelles.
Dans une grande casserole, faites-les revenir
doucement dans l'huile d'olive, en remuant
souvent jusqu'à ce qu'ils soient translucides.

2. Préchauffez le four à 240 °C (th. 8).

3. Détaillez les filets en petits bâtonnets.

4. Dans un plat à gratin, disposez les mor-
ceaux de saumon, salez, poivrez, ajoutez la
ciboulette et l'échalote, puis mélangez le
tout aux oignons. Mélangez la crème liquide
à l'aneth équeuté et versez cette sauce sur la
préparation.

5. Préparez le crumble. Dans un mixeur, ver-
sez les flocons d'avoine. Ajoutez le beurre, le
sucre, la ciboulette et l'échalote. Mixez le
tout jusqu'à ce que vous obteniez un mé-
lange grumeleux (attention il ne faut pas
que ce mélange devienne une pâte
homogène). Étalez uniformément le crumble
en l'émiettant entre vos doigts au-dessus de
la préparation déjà dans le plat.

6. Enfournez et laissez cuire le crumble
10 min, puis baissez le four à 180 °C (th. 5-6)
et laissez cuire encore 15 min (la surface du
crumble doit être dorée et croustillante).

CRUMBLE DE SAINT- JACQUES À LA CRÈME DE POIREAUX

Pour 6 personnes

Préparation : 25 min • Cuisson : 40 min

18 noix de Saint-Jacques préparées par votre
poissonnier • 2 poireaux • 1 oignon • le jus de
1 citron • 20 cl de crème fraîche • 2 cuil. à soupe
de ciboulette hachée • 2 cuil. à soupe d'huile •
sel • poivre • POUR LA PÂTE À CRUMBLE : 25 g
de beurre • 50 g de mimolette • 25 g de
parmesan • 100 g de farine

1. Épluchez les poireaux et l'oignon. Lavez
soigneusement les poireaux. Coupez les poi-
reaux et l'oignon en fines rondelles. Mettez-
les dans une poêle bien antiadhésive, salez et
poivrez et faites cuire à feu moyen pendant
10 min.

2. Huilez un plat à four et étalez-y tous les
légumes.

3. Saisissez les noix de Saint-Jacques 30 secon-
des de chaque côté dans la poêle antiadhésive
et disposez-les dans le plat, sur les légumes.

4. Salez et poivrez la crème fraîche, puis ajou-
tez un filet de citron et la ciboulette. Versez la
crème sur les noix de Saint-Jacques.

5. Mettez dans un mixeur la mimolette, le
parmesan, la farine, et le beurre et faites
tourner 1 à 2 min pour obtenir une pâte gra-
nuleuse. Versez cette pâte à crumble sur les
noix de Saint-Jacques, et faites cuire pendant
40 min à 225 °C (th. 7).





CRUMBLE AU POULET

Pour 6 personnes

Préparation : 35 min • Cuisson : 25 min

1 poulet cuit • 1 kg de légumes variés (250 g de haricots verts, 250 g de carottes, 250 g de choux-fleurs, 250 g de petits pois) • 1 gousse d'ail • 1 oignon • 1 pincée de thym • 2 cuil. à soupe d'huile + huile pour le plat • 1 litre de bouillon • sel • poivre • POUR LA PÂTE À CRUMBLE : 50 g de beurre mou • 50 g de parmesan • 50 g de farine complète • 2 cuil. à soupe de chapelure

1. Épluchez, équeutez et coupez les légumes en dés. Réservez. Épluchez l'ail et l'oignon et hachez-les finement.

2. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6).

3. Dans une poêle, faites revenir l'ail et l'oignon

dans l'huile. Salez et poivrez et ajoutez les légumes. Ajoutez les trois quarts du bouillon, saupoudrez de thym, couvrez et laissez cuire à feu doux 10 min.

4. Désossez le poulet et tranchez-le en fines lamelles.

5. Huilez un plat à gratin et versez-y la poêlée de légumes. Disposez le poulet par-dessus et mouillez avec le reste de bouillon.

6. Préparez le crumble en mélangeant la farine, la chapelure, le parmesan râpé, le beurre, salez et poivrez. Émiettez au-dessus du plat à gratin. Enfournez à 200 °C (th. 6) pour 25 min et servez.

CONSEIL : Vous pouvez utiliser une poêlée de légumes assaisonnée et surgelée, et des escalopes de blanc de poulet et un cube de bouillon.

CRUMBLE AU JAMBON D'YORK

Pour 4 personnes

Préparation : 10 min • Cuisson : 20 min

4 tranches de jambon d'York • 3 cuil. à soupe de crème fraîche • 25 g de parmesan râpé • 200 g de riz cuit • 1 boîte de sauce tomate • huile pour le plat • 1 cuil. à soupe de rhum • POUR LA PÂTE À CRUMBLE : 25 g de parmesan râpé • 3 cuil. à soupe d'huile d'olive • 4 cuil. à soupe de chapelure • sel • poivre

1. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6).
2. Disposez 2 à 3 cuillerées de riz cuit sur chaque tranche de jambon et roulez-les. Huilez un plat à gratin et disposez-y les tranches de jambon garnies.
3. Dans un bol, mélangez la boîte de sauce tomate avec la crème fraîche, le rhum et les 25 g

de parmesan râpé. Versez le tout sur les rouleaux de jambon.

4. Mélangez l'huile d'olive, la chapelure, le parmesan, salez, poivrez et parsemez les rouleaux de jambon de ce crumble. Enfournez pour 20 min et servez.

VARIANTE : vous pouvez rouler des tranches de jambon de Paris farcies d'un reste de taboulé agrémenté de quelques champignons, d'olives, de câpres, ou bien d'un reste de pâtes.





CRUMBLE D'ŒUFS BROUILLÉS AUX CHIPOLATAS

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min • Cuisson : 15 min

4 chipolatas • 8 œufs • 1 oignon • 1 poivron •
1 tomate • 1 cuil. à soupe d'huile + huile pour le
plat • 1 pincée de piment ou de paprika • sel •
poivre • POUR LA PÂTE À CRUMBLE : 25 g de pignons
de pin • 20 g de beurre • 3 cuil. à soupe de farine
• 2 cuil. à soupe d'huile d'olive

1. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6).
2. Épluchez et coupez les légumes en fines lamelles. Mettez-les dans une sauteuse, salez, poivrez, puis ajoutez 1 cuillerée d'huile et faites-les suer pendant 5 à 7 min. Huilez alors un plat à gratin ou quatre plats individuels et répartissez les légumes.

3. Coupez chaque chipolata en 5 morceaux. Ajoutez aux légumes. Cassez 2 œufs dans chaque plat et mélangez avec une cuillère en bois. Ajoutez le piment ou le paprika.

4. Préparez la pâte à crumble en mélangeant les pignons concassés, la farine, l'huile d'olive et le beurre. Parsemez-en chaque plat et faites dorer à 200 °C (th. 6) pendant 15 min.

VARIANTE : vous pouvez aussi ne pas mélanger les œufs et les cassez simplement sur les chipolatas pour les servir « au plat ».

CRUMBLE À LA MEXICAINE

Pour 6 personnes

Préparation : 25 min • Cuisson : 25 min

1 kg d'épinards frais ou surgelés • 1 poivron vert • 75 g de pignons de pin • beurre pour le plat • 300 g de maïs en boîte • 150 g de haricots rouges en boîte • 1 boîte de sauce à la mexicaine aux tomates • 125 g de raisins secs • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • 1 pincée de piment en poudre (facultatif) • sel • poivre
• POUR LA PÂTE À CRUMBLE : 50 g de pignons de pin • 100 g de beurre • 25 g de parmesan • 100 g de flocons d'avoine • 4 cuil. à soupe de chapelure

1. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6).
2. Égouttez le maïs et les haricots rouges. Coupez le poivron vert en petits dés.

3. Versez le poivron et les épinards dans une poêle et faites les suer dans l'huile d'olive pendant 7 à 10 min. Ajoutez le maïs et les haricots rouges, puis la sauce à la mexicaine et le piment (selon votre goût). Ajoutez les raisins secs puis les pignons, mélangez et rectifiez l'assaisonnement.

4. Beurrez un plat à gratin et versez le contenu de la poêlée dans le plat.

5. Préparez le crumble en mixant les flocons d'avoine, la chapelure, le parmesan, les pignons et le beurre. Étalez ce mélange sur les légumes et enfournez pour 25 min jusqu'à ce que le dessus soit doré et croustillant.

CONSEIL : servez en plat principal pour un repas léger, ou comme accompagnement d'une viande blanche ou d'un poisson.





CRUMBLE DE RÔTIES À LA SUISSE

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min • Cuisson : 25 min

4 grosses pommes de terre à chair bien ferme • 20 cl de lait • 75 g de gruyère râpé • beurre pour le plat • 1 cuil. à soupe de persil haché • 4 œufs
• POUR LA PÂTE À CRUMBLE : 60 g de beurre • 75 g de gruyère râpé • 50 g de parmesan • 4 tranches de pain

1. Faites cuire les pommes de terre avec leur peau à l'eau 10 à 12 min. Épluchez-les et coupez-les en fines rondelles. Beurrez un plat à gratin et disposez-y les pommes de terre.

2. Battez les œufs avec le lait et les 75 g de gruyère râpé. Versez ce mélange sur les pommes de terre. Préchauffez le four à 190 °C (th. 5-6).

3. Faites griller puis émiettez les tranches de pain. dans un grand bol, mélangez les miettes ainsi obtenues au parmesan, au gruyère et au beurre. Étalez cette pâte au-dessus de la préparation aux pommes de terre. Enfournuez pour 25 min. Saupoudrez de persil ou d'autres herbes fraîches avant de servir.

CONSEIL : vous pouvez aussi disposer les pommes de terre dans un plat plus profond et plus petit de façon à les superposer en deux couches.

CRUMBLE DE TOMATES À LA PROVENÇALE

Pour 4 personnes

Préparation : 25 min • Cuisson : 15 à 20 min

150 g de lardons fumés • 4 grosses tomates ou 8 moyennes • 2 oignons • 100 g de croûtons de pain aromatisés à l'ail • 1 cuil. à soupe d'huile + huile pour le plat • sel, poivre • POUR LA PÂTE À CRUMBLE : 30 g de beurre • 1 œuf • 2 cuil. à soupe de farine • 2 cuil. à soupe de chapelure

1. Épluchez les oignons et hachez-les. Salez, poivrez et faites-les revenir dans 1 cuillerée à soupe d'huile dans une poêle antiadhésive pendant 5 min tout en mélangeant. Ajoutez les lardons et continuez la cuisson encore 5 min. Mettez de côté.

2. Videz délicatement les tomates de leur chair et coupez-la en dés. Salez l'intérieur des

tomates et posez-les à l'envers sur une grille pour les faire dégorger. Ajoutez les dés de tomates au mélange aux lardons, puis les croûtons et mélangez.

3. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6).

4. Retournez les tomates et farcissez-les avec le mélange lardons-croûtons. Ne remplissez pas à ras bord.

5. Mélangez du bout des doigts la chapelure, la farine, l'œuf et le beurre, salez et poivrez. Parsemez équitablement le dessus de chacune des tomates avec cette pâte à crumble.

6. Huilez un plat à gratin et placez-y les tomates farcies. Faites dorer 15 à 20 min.

CONSEIL : servez chaud accompagné d'une salade bien relevée.



CRUMBLE D'ARTICHAUTS FARCIS

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min • Cuisson : 15 min

4 gros fonds d'artichauts • 200 g de mélange de champignons • 100 g de champignons de Paris • 1 petit oignon • 1 pointe de couteau d'ail • 1 cuil. à soupe de persil plat • 4 brindilles de thym • 10 cl de crème fleurette • 1 cube de bouillon • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • 2 cuil. à soupe de porto • POUR LA PÂTE À CRUMBLE : 10 g de beurre coupé en petits morceaux • 4 cuil. à soupe de parmesan râpé • 8 noisettes concassées • 1 tranche de pain de mie (en dés de 5 mm) • 1 cuil. à soupe de farine • 1 cuil. à soupe d'huile de noisette • sel • poivre

1. Versez les ingrédients du crumble dans un saladier. Salez, poivrez et mélangez le tout. Portez à ébullition le cube de bouillon dans 20 cl d'eau. Réservez.

2. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6).

3. Rincez puis tranchez les champignons en fines lamelles. Hachez finement l'oignon, l'ail et le persil. Émiettez les brindilles de thym.

4. Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle. Ajoutez l'oignon et le thym. Faites revenir 4 min à feu doux. Ajoutez-y les champignons, l'ail et le persil plat hachés ; poivrez uniquement. Versez alors le bouillon. Faites cuire à couvert 5 min à feu moyen. Versez ensuite le porto et la crème et portez à ébullition. Enfin, filtrez la poêlée à travers une passoire. Récupérez la sauce dans la casserole.

5. Garnissez les fonds d'artichauts avec la poêlée aux champignons. Répartissez le crumble sur le dessus et passez au four. Faites cuire à 200 °C pendant 15 min.

6. Mixez la sauce chaude pour la rendre crémeuse et nappez-en les artichauts.

CRUMBLE DE CHAMPIGNONS FARCIS

Pour 4 personnes

Préparation : 25 min • Cuisson : 10 à 15 min

1 tranche épaisse de jambon cru • 16 gros champignons de Paris • 25 g de beurre + beurre pour le plat • le jus de 1 citron • 1 gousse d'ail • 2 cuil. à soupe de persil haché • sel • poivre • POUR LA PÂTE À CRUMBLE : 50 g de beurre • 3 cuil. à soupe de chapelure

1. Lavez les champignons en ayant soin de bien ôter le sable, et coupez les queues. Passez les champignons au jus de citron pour les empêcher de noircir. Hachez les queues des champignons avec l'ail et le persil, et réserver le tout dans une grande assiette.

2. Hachez finement la tranche de jambon cru. Mélangez ces morceaux de jambon aux queues de champignons. Salez et poivrez.

3. Préchauffez le four à 180 °C (th. 5-6).

4. Beurrez un plat à gratin et disposez-y les champignons de Paris retournés (creux vers le haut). Mettez une petite noix de beurre dans chaque champignon avant de les farcir avec la préparation jambon-queues de champignons.

5. Mélangez la chapelure et le beurre et parsemez un peu de ce mélange sur chaque champignon. Enfournerez pour 10 à 12 min en terminant par 2 min au-dessous du gril.

CONSEIL : ces champignons farcis sont un accompagnement parfait pour les viandes rouges et blanches.





CRUMBLE FLAMAND AUX NOIX

Pour 6 personnes

Préparation : 30 min • Cuisson : 25 min

12 tranches de jambon très fines • 12 endives • 100 g de noix • le jus de 1 citron • 10 g de beurre + beurre pour le plat • 20 cl de crème fraîche liquide • 1 cuil. à soupe de fécule de pomme de terre • sel, poivre • POUR LA PÂTE À CRUMBLE : 25 g de parmesan • 50 g de beurre • 30 g de noix • 30 g de farine

1. Rincez les endives, enlevez le cœur dur, éliminez les feuilles abîmées. Coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Mettez-les dans une sauteuse. Ajoutez le jus de citron et le beurre, salez et poivrez et laissez mijoter à feu doux pendant 10 à 15 min en ajoutant un

peu d'eau si besoin et en les retournant à mi-cuisson. Laissez tiédir. Ne jetez pas l'eau rendue par les endives.

2. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6).

3. Coupez chaque tranche de jambon en deux dans le sens de la longueur. Brisez les noix et disposez sur chaque demi-endive une petite quantité de morceaux de noix. Enroulez la moitié d'endive dans une demi-tranche de jambon. Disposez dans un plat à gratin beurré.

4. Versez la crème fraîche sur ces roulés de jambon d'une manière uniforme, ajoutez l'eau de cuisson. Saupoudrez de fécule.

5. Préparez le crumble en mixant les ingrédients et émietter sur les endives.

6. Enfournez et faites cuire 25 min jusqu'à ce que la croûte soit dorée et croustillante.

CRUMBLE DE RIZ À L'ORIENTALE

Pour 8 personnes

Préparation : 20 min • Préparation + cuisson : 24 min

1,2 kg d'épaule d'agneau • 3 courgettes
• 2 citrons confits • 3 brins de coriandre
fraîche • 150 g de riz • 3 cuil. à soupe d'huile
d'olive • 1 cuil. à soupe de cassonade • 1/2 cuil.
à café de cumin • 1/2 cuil. à café de cannelle
• 1/2 cuil. à café de quatre épices • 1/2 cuil. à
café de coriandre moulue • 2 brins de thym
• sel • POUR LA PÂTE À CRUMBLE : 60 g de beurre
• 20 g de parmesan • 100 g de flocons d'avoine

1. Coupez ou faites couper par votre boucher l'épaule d'agneau en petits dés. Dans un faitout, faites-les revenir dans l'huile d'olive sur toutes les faces, ajoutez la cassonade, 2 grands verres d'eau, les épices, le thym et

salez. Laissez cuire à feu doux en surveillant le liquide pendant 1 h 15.

2. Pendant ce temps, lavez les courgettes, épluchez-les et coupez-les en rondelles. Coupez les citrons confits en petits dés.

3. Ajoutez au contenu du faitout un demi-verre d'eau si besoin, le riz, les rondelles de courgettes et les dés de citron confit. Laissez cuire encore 15 min. Ajoutez la coriandre fraîche.

4. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6).

5. Transvasez le riz à l'oriental dans un grand plat à gratin.

6. Préparez le crumble en mixant les flocons d'avoine, le beurre coupé en dés et le parmesan. Afin d'obtenir une grosse semoule, vous pouvez avoir besoin de rajouter un peu plus de beurre selon la consistance et la marque des flocons d'avoine. Parsemez de crumble le riz à la viande et enfournez pour 30 min.





CRUMBLE DE COURGETTES

Pour 4 à 5 personnes

Préparation : 20 min • Cuisson : 20 à 25 min

1 kg de courgettes • beurre pour le plat • 1/2 boursin à l'ail • 1/2 camembert • 10 cl de crème fraîche liquide • sel • poivre • POUR LA PÂTE À CRUMBLE : 25 g de pignons de pin • 30 g de beurre • 50 g de farine

1. Rincez les courgettes et éliminez les parties de peau abîmées. Coupez-les en fines rondelles. Salez et poivrez en mesurant le sel car le boursin et le camembert sont salés. Faites suer les courgettes 10 min dans une sauteuse antiadhésive avec quelques gouttes d'eau. Les courgettes doivent rester légèrement croquantes.

2. Préchauffez le four à 190 °C (th. 5-6).

3. Beurrez un plat à gratin et posez les rondelles de courgettes au fond.

4. Coupez le camembert en petits dés et, dans une assiette creuse, mélangez au boursin et à la crème fraîche. Versez le tout sur les courgettes.

5. Mixez le crumble en mélangeant la farine, le beurre et les pignons. Parsemez-en les courgettes et mettez au four pour 20 à 25 min à 190 °C (th. 5-6).

CRUMBLE D'AUBERGINES

Pour 4 à 5 personnes

Préparation : 45 min • Cuisson : 25 min

Temps de dégorgeage : 1 h

1 kg d'aubergines • 1 gousse d'ail • 1 oignon
• 10 feuilles de basilic • 1/2 cuil. à café de
thym • 1/2 cuil. à café d'origan • 250 g de
mozzarella • 1 grosse boîte de tomates pelées •
3 cuil. à soupe d'huile d'olive + huile pour le plat
• sel • poivre • POUR LA PÂTE À CRUMBLE : 20 g
de parmesan râpé • 50 g de farine complète •
3 à 4 cuil. à soupe d'huile d'olive • POUR LES
AUBERGINES : 1 pinceau de cuisine • papier absorbant

1. Rincez les aubergines et, sans les peler, coupez-les en très fines rondelles. Mettez-les dans un plat et saupoudrez-les de sel. Laissez dégorger pendant 1 h.

2. Pendant ce temps, coupez les tomates en morceaux, écrasez l'ail et hachez l'oignon. Faites mijoter le tout dans une poêle pendant 15 min. Salez et poivrez. Ciselez les feuilles de basilic dans cette sauce et mélangez sans faire cuire. Ajoutez le thym et l'origan.

3. Huilez les rondelles d'aubergines avec un pinceau et faites-les griller à la poêle légèrement 30 secondes sur chaque face. Mettez-les sur du papier absorbant. Enfin, huilez un plat à gratin et rangez-y les rondelles d'aubergines.

4. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6).

5. Coupez de fines tranches de mozzarella. Disposez-les sur les aubergines. Versez la sauce tomate au basilic par-dessus.

6. Préparez le crumble en mélangeant du bout des doigts la farine, le parmesan et l'huile d'olive jusqu'à obtention d'une grosse semoule. Répartissez au-dessus du plat. Mettez au four et laissez cuire 25 min à 200 °C.



TABLE DES RECETTES

	FACILITÉ	RAPIDITÉ	PRIX	PAGE
LES CRUMBLES SUCRÉS				
Apple crumble à la compote de pommes épicées	difficile	1 h 15	cher	11
Crumble à l'ananas	facile	50 min	raisonnable	28
Crumble à la compote de pêches	très facile	50 min	bon marché	22
Crumble à la rhubarbe	très facile	40 min	bon marché	12
Crumble à la rhubarbe et à la confiture de fraises	facile	50 min	bon marché	16
Crumble au citron, lemon curd	facile	55 min	raisonnable	34
Crumble au fromage blanc et aux fruits confits	difficile	55 min	raisonnable	44
Crumble au potiron	facile	1 h	raisonnable	36
Crumble aux abricots	très facile	1 h 05	raisonnable	23
Crumble aux bananes	très facile	35 min	raisonnable	20
Crumble aux deux chocolats	facile	45 min	cher	37
Crumble aux figues et au roquefort	facile	45 min	cher	47
Crumble aux fruits secs	facile	25 min	cher	29
Crumble aux marrons confits	difficile	45 min	cher	38
Crumble aux pêches	très facile	40 min	raisonnable	21
Crumble aux pommes de Michèle	très facile	45 min	bon marché	10
Crumble aux pommes et aux groseilles à la canadienne	facile	50 min	raisonnable	16
Crumble aux quatre fruits rouges	facile	50 min	cher	18
Crumble aux raisins et aux amandes	facile	50 min	raisonnable	15
Crumble de cerises au pain d'épices	facile	45 min	cher	43
Crumble de fruits de saison aux céréales	difficile	45 min	cher	39
Crumble de pommes à la semoule	facile	40 min	raisonnable	40
Crumble de pommes, poires et bananes au calvados	difficile	35 min	raisonnable	19
Crumble de prunes au pain rassis	très facile	40 min	raisonnable	45
Crumble de semoule à la russe	très facile	55 min	bon marché	40
Crumble des îles, mangue et passion	très facile	45 min	cher	27
Crumble express aux biscottes	facile	30 min	raisonnable	32

	FACILITÉ	RAPIDITÉ	PRIX	PAGE
Crumble express aux biscuits secs	très facile	25 min	bon marché	32
Crumble glacé aux macarons	très facile	15 min	cher	46
Crumble poires, noix de coco et noix	facile	40 min	cher	35
Crumble poires et chocolat	facile	1 h	raisonnable	31
Crumble poires – framboises	très facile	30 min	raisonnable	30
Crumble poires et pommes	très facile	40 min	bon marché	13
Crumble pommes-poires au muesli	facile	35 min	raisonnable	42
Crumble pruneaux – noisettes	très facile	1 h	raisonnable	26
Minicrumbles au chocolat	facile	45 min	bon marché	24
Minicrumbles aux nectarines	facile	50 min	raisonnable	24
Pommes au four farcies en crumble	facile	40 min	raisonnable	14
LES CRUMBLES SALÉS				
Crumble à la mexicaine	très facile	50 min	raisonnable	53
Crumble au jambon d'York	facile	30 min	cher	51
Crumble au poulet	facile	1 h	raisonnable	50
Crumble du riz à l'orientale	facile	1 h 10	cher	59
Crumble d'artichauts farcis	difficile	35 min	cher	56
Crumble d'aubergines	facile	1 h 10	raisonnable	61
Crumble d'œufs brouillés aux chipolatas	facile	30 min	raisonnable	52
Crumble de champignons farcis	facile	40 min	raisonnable	56
Crumble de courgettes	très facile	45 min	raisonnable	60
Crumble de rôties à la suisse	facile	45 min	bon marché	54
Crumble de Saint-Jacques à la crème de poireaux	facile	1 h 05	cher	48
Crumble de saumon	difficile	55 min	cher	48
Crumble de tomates à la provençale	difficile	45 min	raisonnable	55
Crumble flamand aux noix	facile	55 min	raisonnable	58

Dans la colonne rapidité, les temps de préparation et de cuisson sont additionnés. Les temps de macération, trempage, infusion, réfrigération et repos ne sont pas compris.

Crumbles



Tout savoir sur la préparation
du célèbre crumble anglo-saxon.

Une introduction sur tous les types
d'ingrédients pouvant entrer
dans la composition d'un crumble.

Des recettes variées, sucrées ou salées :
crumble à la rhubarbe, crumble au pain d'épices,
crumble aux figues et au roquefort,
crumble de tomates à la provençale...

Toutes les recettes photographiées.

62.0917.5

V.2003



9 782016 209172