

Les Crumbles Salés de l'été

Les Crumbles

L'été

Salés

Les Crumbles

L'été

Les Crumbles

SALÉS

SOMMAIRE

| | | |
|-----|---|----|
| 1. | CRUMBLE DE TIAN DE MARIE..... | 3 |
| 2. | GNOCCHI A LA TOMATE EN CRUMBLE DE PESTO DE CECILE..... | 4 |
| 3. | CRUMBLE COURGETTES AUX FINES HERBES DE NATHALIE..... | 5 |
| 4. | CRUMBLE DE LEGUMES D'ETE AU PESTO DE BASILIC DE SANDRA..... | 6 |
| 5. | POTIMARRON AU BACON EN CRUMBLE DE CHEDDAR DE CARO..... | 8 |
| 6. | PUREE DE COURGETTE AU POISSON ET CRUMBLE A LA TAPENADE D'AURELIE..... | 9 |
| 7. | CRUMBLE DE SOLE AU PAVOT DE NANOU..... | 11 |
| 8. | CRUMBLE MELI MELO DE LEGUMES DE VIRGINIE..... | 13 |
| 9. | CRUMBLE DE SAUMON DE CHEF CUISTOT..... | 14 |
| 10. | CRUMBLE AUX LEGUMES DU SOLEIL D'ELODIE..... | 15 |
| 11. | CRUMBLE COURGETTE-TOMATE DE MELISSA..... | 16 |
| 12. | CRUMBLE AUX LEGUMES DE L'ETE DE SOPHIE..... | 17 |
| 13. | CRUMBLE DE COURGETTES ET EFFILOCHEE DE PORC SECHE DE NANIE..... | 18 |
| 14. | CRUMBLE DE LEGUMES DE SOLEIL DE LORIJADE..... | 19 |
| 15. | CRUMBLE DE COURGETTES AU THYM ET AU CHEVRE DE CHRISTELLE..... | 20 |
| 16. | CRUMBLE COURGETTES - JAMBON D'AUDREY..... | 21 |
| 17. | CRUMBLE DE LEGUMES DE FEENOMENALE..... | 22 |
| 18. | CRUMBLE NIÇOIS AU FROMAGE DE CHEVRE D'HELENE..... | 23 |
| 19. | CRUMBLE DE COURGETTES AUX CEREALES ET A LA FETA D'ANNE..... | 25 |
| 20. | CRUMBLE BURGER DE CELIA..... | 26 |
| 21. | CRUMBLE COURGETTE/CHEVRE DE CELIA..... | 27 |
| 22. | CRUMBLE « MEME PAS CHICHE » DE CLOE..... | 28 |
| 23. | CRUMBLE AU SAUMON ET A L'ANETH DE CALI..... | 29 |
| 24. | CRUMBLE MEDITERRANEEN ET TAPENADE D'AIL ROSE DE LAUTREC DE STEPHANIE..... | 30 |
| 25. | CHANTILLY « PAPILLON » SUR LIT DE POIVRONS MARINES ET CRUMBLE DE GAUDES D'INOULE... | 32 |
| 26. | CRUMBLE NOISETTES AUX LEGUMES D'ETE D'EDITH..... | 34 |
| 27. | PETITS CRUMBLES SALES A LA FONDUE DE COURGETTES, ANCHOIS ET TAPENADE DE SOSO..... | 36 |

| | | |
|-----|---|----|
| 28. | CRUMBLE TOMATES CUMIN ET MOZZARELLA DE CHRISTELLE..... | 37 |
| 29. | CRUMBLE RATATOUILLE / CHEVRE AUX EPICES D'EMILIE..... | 39 |
| 30. | CRUMBLES DE LEGUMES A L'ITALIENNE DE NADINE..... | 41 |
| 31. | CRUMBLE DE TOMATES AU CHEVRE FRAIS DE ENCUISINECTOUT..... | 42 |
| 32. | CRUMBLE SALE ENSOLEILLE ... D'EMILIE..... | 43 |
| 33. | FILET DE DORADE EN CRUMBLE DE NOISETTE DE PRUNE..... | 44 |
| 34. | CRUMBLE ITALIEN DE CREAPHINE..... | 45 |
| 35. | "CRUMBLE TOMATES-BASILIC" DE CINDE..... | 46 |
| 36. | CRUMBLE AUX PATATES DOUCES DE CREAPHINE..... | 47 |
| 37. | CRUMBLE D'AUBERGINE ET CHEVRE A L'ANCHOIS DE TIUSCHA..... | 48 |
| 38. | CRUMBLE TOULOUSAIN DE CECILIA..... | 49 |
| 39. | CRUMBLE TOMATES/FETA DE CECILIA..... | 50 |
| 40. | CRUMBLE SALE FORESTIER A L'INDIENNE: CAROTTES, GARAM MASALA, FARINE DE POIS CHICHE, RAISINS ET NOISETTES POUR ASSOUVIR MA PULSION LAPINE PAR SAB..... | 51 |
| 41. | CHTI'CRUMBLE SUCRE-SALE DE MARJORIE..... | 52 |
| 42. | CRUMBLE SALE AU POTIRON, POMME DE TERRE, COMTE ET LARDONS DE VALERIE..... | 54 |
| 43. | CRUMBLE EPINARDS-CHEVRE AUX NOIX D'INOULE..... | 56 |

Le JURY ...

1. Crumble de Tian de Marie



Pour 1 tian je mets :

2 aubergines
2 courgettes
3 tomates
2 gousses d'ail
persil
huile d'olive

pour le crumble :

50g de beurre
50g de farine
50g de parmesan râpé
30g de pignons de pin
Thym

Coupez les aubergines, les courgettes et les tomates en rondelles.

Faire revenir les aubergines dans une poêle avec un peu d'huile, puis les courgettes.

Alternez dans un plat allant au four (le mieux c'est un Tian) des rondelles de chaque légume.

Mettez dessus l'ail pressé, puis le persil, un filet d'huile d'olive et au four à 140°C environ 1h.

Mélangez du bout des doigts le beurre en petits morceaux, la farine le parmesan de manière à faire un sable grossier. Ajoutez à la fin les pignons.

15 minutes avant la fin de la cuisson mettez la préparation à crumble dessus et faites cuire à 180°C.

(<http://lespetitsplatsdetrinidad.blogspot.com/2009/09/crumble-de-tian-derniers-jours-pour.html>)

2. Gnocchi à la tomate en crumble de pesto de Cécile



Ingrédients :

200 g de gnocchis
3 tomates
1 cuillère à soupe de pesto
1 cuillère à soupe de sauce soja
75 g de dés de volaille
100 g de tomme de chèvre

Le crumble :

120 g de farine
80 g de pignons
90 g de beurre
1 cuillère à soupe de pesto
sel

Allumer le four à 180°.

Préparer un coulis de tomate express en mixant les **tomates** bien lavées et coupées en quartier avec le **pesto** et la **sauce soja**.

Verser le coulis dans un plat qui va au four et y répartir les **gnocchis** : ils vont cuire en absorbant le jus des tomates et en se gorgeant des parfums du coulis...

Répartir dessus les **dés de volaille** et terminer en disposant les lamelles de **tomme de brebis**.

Préparer le crumble en mélanger avec les doigts : la **farine**, les **pignons** mixés, le **beurre** froid et le **pesto**. Saler légèrement. Répartir la préparation sur le fromage et enfourner 30 minutes.

Et voilà, avec une petite salade pour accompagner le tout, servez ce crumble en plat unique pour caler les petits et les grands, c'est croustillant, fondant et parfumé...

(<http://cessinthecity.canalblog.com/archives/2009/08/30/14596225.html>)

3. Crumble Courgettes aux fines herbes de Nathalie



Ingrédients (pour 4 personnes)

3 courgettes
1 oignon
1 boîte de fromage aux herbes
10cl de crème liquide
130g de farine
100g de beurre
80g de parmesan râpé
huile d'olive
sel, poivre

Éplucher et couper en morceaux les courgettes.

Dans une poêle, faire revenir l'oignon émincé dans un peu d'huile d'olive.

Ajouter les courgettes et laisser mijoter environ 10 minutes, le tout couvert.

Puis laisser mijoter 5 minutes, sans le couvercle.

Saler, poivrer. Mélanger.

Verser les courgettes dans 4 minis plats à gratin. Réserver.

Préchauffer votre four à 180°.

Dans un saladier, mélanger le fromage aux fines herbes et la crème liquide.

Verser cette préparation sur les courgettes.

Dans un deuxième saladier, travailler avec les doigts, la farine, le beurre ramolli et le parmesan. La pâte doit devenir sableuse.

Parsemer cette pâte sur le fromage et mettre les minis plats au four pendant 25 minutes.

(<http://recettesnath.over-blog.com/article-34006461.html>)

Les Participants ...

4. Crumble de légumes d'été au pesto de basilic de Sandra



Ingrédients:

Pour le pesto:

- 1 petit pot de basilic frais
- 1 gousse d'ail
- 1càs de parmesan
- 30g de pignons
- 5cl d'huile d'olive

Pour le crumble

- 6càs de pesto
- 100g de farine
- 50g de flocons d'avoines
- 3càs d'huile d'olive

Pour les légumes

- 1 aubergine
- 1 poivron
- 1 oignon
- 2 courgettes
- 2 tomates
- 1càs d'huile d'olive

Préparation:

Commencer par préparer le pesto; ramasser les feuilles du basilic, les laver, les mixer avec la gousse d'ail dégermée, les pignons, ajouter le parmesan et l'huile d'olive (environ 5 cl). Réserver.

Laver les autres légumes, émincer les poivrons, découper les aubergines, les courgettes et les tomates en petits dés

Émincer finement un oignon et le faire revenir avec l'huile d'olive dans une sauteuse pendant 5 min, puis ajouter le poivron, poursuivre la cuisson 5 min, puis incorporer les courgettes, les aubergines remuer bien le tout quelques minutes et terminer par les tomates.

Disposer les légumes dans un plat allant au four.

Préchauffer le four à 180°.

Préparer le crumble: dans un saladier mélanger 6càs de pesto, la farine et les flocons d'avoine, ajouter de l'huile d'olive (environ 2 à 3 càs) jusqu'à obtenir une pâte sableuse et l'émietter avec les doigts sur les légumes.

Enfourner pendant 15 min.

(<http://tourencuisine.canalblog.com/archives/2009/07/25/14516479.html>)

5. Potimarron au bacon en crumble de cheddar de Caro



Ingrédients (Pour 4 personnes) :

1 kg de potimarron
1 échalote
2 c à soupe de crème fraîche
8 tranches de bacon

Pour le crumble:

100 g de farine
80g de beurre salé
100 g de cheddar
40 g de pignons de pin

Eplucher et ciseler l'échalote. Laver, éplucher le potimarron.

Détailler le en dés. Mettre à cuire avec l'échalote dans un grand volume d'eau salée, jusqu'à ce que le potimarron soit tendre.

Pendant ce temps préparer la pâte à crumble : malaxer le beurre mou avec la farine, le cheddar, les pignons et du poivre, jusqu'à obtenir un mélange sableux.

Une fois le potimarron cuit, l'égoutter, l'écraser grossièrement à la fourchette, incorporer la crème fraîche, j'ajoute un peu de muscade.

Dans des plats individuels, mettre de la purée de potimarron, disposer dessus du bacon découpé en lanières et enfin émietter de l'appareil à crumble par dessus. Mettre au four 10 min à 180°C et finir sous le grill pour le croustillant.

(<http://guenille.canalblog.com/archives/2009/07/30/14595436.html>)

6. Purée de Courgette au poisson et Crumble à la tapenade d'Aurélie



Ingrédients (Pour 2/3 personnes) :

1 courgette moyenne
3 gousses d'ail
1 poivron vert
Jus de citron
300 g de filet de poisson blanc
60 g de farine
40 g de chapelure
50 g de beurre
2 c à c de tapenade

Mettre les gousses d'ail sans les éplucher avec le poivron dans le four. Laisser jusqu'à ce que le poivron noircisse.

Faire cuire la courgette dans une casserole avec un peu d'huile.

Eplucher les gousses une fois cuites, puis les mixer avec la courgette.

Réserver la purée de courgette.

Mettre les filets dans un plat avec du jus de citron, poivrez et couvrez d'une feuille alu.
Mettre au four à 140°C pendant 10 minutes.

Eplucher le poivron et le couper en petit morceaux.

Pour la Pâte à Crumble, mélanger les ingrédients à la main (farine, chapelure, beurre, tapenade) puis étaler le crumble sur une plaque.
Le laisser 30 min au réfrigérateur.

Faire préchauffer le four à 200°C, puis mettre la plaque au four pendant 20 min environ.
(Pour contrôler la cuisson de la pâte : au toucher le crumble doit être sec)
Réserver.

Mise en place du plat : (dans un ramequin assez haut ou dans des cercles ou des mini-cocottes...)

Déposer de la purée de courgettes

Une couche de poisson

Quelques dés de poivrons

(Faire réchauffer au four)

Puis mettre le crumble sur le dessus et servir.

7. CRUMBLE DE SOLE AU PAVOT de Nanou



Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 25 min

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 400 gr de filets de sole
- 1/2 citron
- 3 tomates
- 80 gr de farine
- 50 gr de beurre
- 1 c.a.c de thym
- 3 c.a.s de pavot
- pignons de pin
- amandes effilées
- sel, poivre, huile d'olive

- Préchauffer le four à 180°.

- Dans un plat à gratin, saler le fond. (voire même avec une poignée de gros sel)

- Laver les tomates et les couper en fines lamelles.

Les disposer dans le fond du plat de manière à ce que cela recouvre bien tout le fond.

- Disposer les filets de sole par dessus. Toute la surface des tomates doit être recouverte.

- Laver un citron. Prélever les zestes d'un demi, et les râper sur les filets.

Presser le demi-citron, et en verser le jus sur le poisson.

- Dans un bol, mélanger à la main la farine, le beurre, le thym et le pavot jusqu'à obtention d'une pâte friable et bien "sableuse"

Ajouter les pignons de pin, mélanger et répartir sur la surface du plat.

Parsemer d'amandes effilées.

Verser un filet d'huile d'olive par dessus.

- Enfourner pendant 20 min en chaleur tournante.

En fin de cuisson, passer en mode grill pendant 5 min et servir.

A final, les tomates rendent un peu d'eau mais le surplus est absorbé par la pâte à crumble.

Sinon, par mesure de sécurité on peut ajouter de la chapelure, du quinoa, du riz... dans le fond du plat.

(<http://simplecommebon.canalblog.com/archives/2009/07/28/14543599.html>)

8. Crumble Méli Mélo de légumes de Virginie



Temps de préparation : 20mn - Temps de cuisson : 40mn

Ingrédients pour 4 personnes :

150g de champignons frais
2 carottes
2 courgettes moyennes
1 blanc de poireau
60g de parmesan
120g de farine
80g de beurre
2 càs d'huile
Thym
Sel et poivre

Emincer les champignons et les faire revenir à la poêle dans l'huile jusqu'à ce qu'ils rendent leur eau.

Râper les carottes et les ajouter aux champignons.

Emincer le poireau et couper les courgettes en dés et les ajouter aux légumes avec le thym, le sel et le poivre.

Couvrir et laisser cuire une dizaine de minutes.

Préchauffer le four à 180° (thermostat 6).

Râper le parmesan.

Préparer la pâte à crumble en mélangeant le beurre avec la farine et le parmesan jusqu'à l'obtention d'un sable.

Mettre les légumes dans un plat, couvrir de la pâte à crumble et cuire 25 minutes au four.

(<http://www.unepinceedegourmandise.com/2009/06/crumble-legume-courgette-carotte.html>)

9. CRUMBLE DE SAUMON de Chef Cuistot



Ingrédients (Pour 2 personnes) :

350g de filet de saumon
100g de fromage blanc
le jus d'1/2 citron
1 c à café de moutarde d'Alsace
Aneth
Sel poivre

Pâte à crumble:

25g de beurre
40g de farine
Sel

Mélanger la farine, le beurre et le sel pour obtenir une pâte friable. Réserver au frais 1h.
Couper les filets de saumon en cubes, les répartir dans des plats individuels. Saler, poivrer.

Dans un bol mélanger le fromage blanc, le jus de citron, la moutarde d'Alsace et l'aneth.
Verser ce mélange sur le saumon.

Préchauffer votre four à 210°C.

Emietter la pâte à crumble sur le saumon.

Enfourner pour 15 min sous le grill du four, afin de colorer le crumble et cuire le saumon.

(<http://plaisirgustatif.canalblog.com/archives/2009/07/14/14391613.html>)

10. Crumble aux légumes du soleil d'Elodie



INGREDIENTS (pour 4 personnes):

1 courgette
3 tomates
2 pommes de terre
1 carotte
sel, poivre
1 pincée de paprika
1 Vache qui rit
50 g de farine
35 g de chapelure
25 g de gruyère râpé
50 g de beurre mou

PREPARATION:

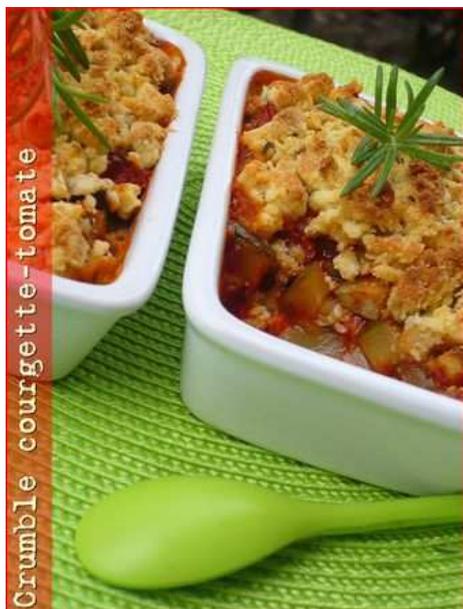
Tout d'abord, peler et couper en morceaux les légumes. Puis les faire revenir dans un peu d'huile d'olive à feu doux environ 15 minutes. Incorporer le paprika, le sel, le poivre et la Vache qui rit.

Disposer le tout dans un plat et enfourner 25 minutes Th7.

Pendant ce temps, dans un saladier mélanger la farine, la chapelure, le gruyère et le beurre. Bien malaxer à la main et recouvrir les légumes. Enfin laisser au four 30 minutes.

(<http://le-blog-delo.blogspot.com/2009/08/crumble-aux-legumes-du-soleil.html>)

11. Crumble courgette-tomate de Mélissa



Ingrédients (pour 2 personnes) :

1 courgette
2 grosses tomates bien mûres
60 g de farine
40 g de beurre
20 g de parmesan râpé
2 cs d'herbes de Provence
1 cs d'huile
sel, poivre

Préparation :

Détailler la courgette (sans la peler) et les tomates en petits cubes.

Chauffer l'huile dans une poêle anti-adhésive, y faire dorer les dés de courgette quelques minutes.

Ajouter les cubes de tomates, 1 cs d'herbes de Provence, saler et poivrer.

Laisser compoter sur feu doux.

Pendant ce temps, préparer le crumble : sabler la farine, le beurre coupé en morceaux, 1 cs d'herbes de Provence et le parmesan.

Verser les légumes dans un plat à gratin et parsemer de crumble.

Faire cuire au four préchauffé à 220 °C pendant 25 minutes environ.

Déguster tiède ou froid.

(<http://doudou120980.canalblog.com/archives/2009/08/02/14610338.html>)

12. Crumble aux légumes de l'été de Sophie



Ingrédients :

2 aubergines
1 courgette
1 (énorme) tomate
1 oignon
1 cs de thym
Persil

10 à 15 g de beurre 41%
1 biscotte émiettée
3 cs de parmesan
4 cs de farine

Faire revenir l'oignon émincé dans un peu d'huile d'olive.

Ajouter ensuite les aubergines en dés et laisser dorer.

Ajouter ensuite les courgettes, laisser mijoter.

Enfin, ajouter les tomates, le thym, le persil, saler et poivrer.

Laisser encore 5 min.

Préparer le crumble en mélangeant tous les ingrédients.

Verser les légumes dans un plat, ajouter dessus les miettes de crumble.

Enfourner 25 min à 180°C.

(<http://sophie.over-blog.com/article-34762372.html>)

13. Crumble de courgettes et effilochée de porc séché de Nanie



Ingrédients (Pour 4 personnes) :

4 courgettes moyennes
1 Rondelé aux légumes du soleil
60 g de filet de porc séché
75 g de beurre
75 g de chapelure fine
sel
poivre du moulin

1. Laver les courgettes. Enlever un peu de peau, et les détailler en tranches très fines. Les faire revenir à feu moyen dans une cocotte avec de l'huile d'olive, pendant 15 à 20 minutes, sans colorer.
2. Couper le porc séché en lamelles. Ajouter le Rondelé aux courgettes, puis les lamelles de porc séché. Saler et poivrer. Disposer dans des plats à gratin individuels ou dans un grand plat en terre cuite.
3. Préchauffer le four à 200°C.
4. Dans un saladier, mélanger le beurre ramolli avec la chapelure. Travailler le mélange du bout des doigts. Saler et poivrer. Répartir sur les courgettes.
5. Enfourner pendant 15 minutes. Servir chaud.

NB :

1. Pour une version plus "light", on peut servir les courgettes cuisinées sans la partie crumble, en ne faisant que les deux premières étapes de la recette.
2. On peut remplacer le porc séché par de la viande des Grisons.

(<http://naniecuisine.canalblog.com/archives/2009/08/11/14717896.html>)

14. Crumble de légumes de soleil de lorijade



Ingrédients pour 4 crumbles de légumes :

1 grosse courgette jaune (ou verte)
4 tomates
1 demi-oignon
Huile d'olives
100 g de parmesan
80 g de beurre à température ambiante
120 g de farine
25 g d'amandes en poudre
Sel, poivre,
Herbes de Provence

Préparation :

Lavez, épluchez et coupez en fines rondelles la courgette.

Emincez l'oignon et faites le réduire dans l'huile d'olives. Ajoutez les rondelles de courgette. Salez, poivrez.

Faites cuire sur feu très doux jusqu'à ce que les rondelles de courgette deviennent translucides.

Lavez les tomates et coupez-les en petits morceaux, faites-les glisser dans la poêle avec les rondelles de courgette et l'oignon. Laissez mijoter 10 minutes en ajoutant les herbes de Provence. Réservez.

Préchauffez le four à 200°C.

Pendant ce temps, préparez la pâte à crumble.

Mélangez la farine avec la poudre d'amandes. Ajoutez le beurre coupé en parcelles et malaxez du bout des doigts pour obtenir une consistance sableuse. Ajoutez le parmesan râpé et re-mélangez!

Disposez dans des petits plats à gratin la préparation de légumes. Emiettez la pâte sur les légumes.

Enfournez pour 20 minutes, ou jusqu'à ce que le crumble soit doré.

A déguster chaud en accompagnement d'une salade pour un repas léger d'été!

(<http://sucrelyne cuisine.canalblog.com/archives/2009/08/13/14696066.html>)

15. Crumble de courgettes au thym et au chèvre de Christelle



Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 2 courgettes (environ 400 g)
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 80 g de bûche de chèvre
- 1 branche de thym frais
- sel, poivre, huile d'olive

Crumble :

- 50 g de farine
- 50 g de beurre salé
- 50 g d'amandes en poudre
- 2 branches de thym frais

Râper les courgettes (gros trous), les mettre dans une passoire et les faire égoutter 2h (on pourra le faire la veille) en pressant avec une cuillère dessus de temps en temps. Peler et émincer l'oignon.

Faire revenir l'oignon dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Au bout de quelques minutes, rajouter les courgettes et la branche de thym, laisser cuire 10 à 15 minutes sur feu moyen en remuant de temps en temps.

Peler et dégermer l'ail. Le presser sur les courgettes et l'ajouter en fin de cuisson. Saler, poivrer. Laisser refroidir.

Préparer le crumble :

Mettre dans un grand plat la farine, les amandes, le beurre bien froid coupé en petits morceaux, le thym frais effeuillé. Emietter avec les mains, en prenant soin de ne pas chauffer les ingrédients. Pour cela se munir de gants par exemple. On doit obtenir des miettes, pas une boule de pâte. Mettre au frais 1h.

Allumer le four th6, 180°C. Beurrer de petits moules à gratin. Répartir les légumes après avoir ôté la branche de thym.

Recouvrir avec des tranches de chèvre, puis avec les miettes de crumble au thym.

Enfourner pour 20 à 25 minutes, le dessus doit être doré mais pas brun.

(http://christlor.sirdelor.net/index.php?option=com_content&view=article&id=613:-crumble-de-courgettes-au-thym-et-au-chevre-&catid=53:legumes&Itemid=68)

16. Crumble courgettes - Jambon d'Audrey



Ingrédients : (pour 2 petits ramequins)

1 tranche de jambon
1 petit oignon
1 gousse d'ail
1 petite courgette
1 petite tomate
30 g de farine
30 g de beurre
1 tranche de Wasa
Basilic
Sel et poivre
Huile d'olive

Faire revenir l'ail et l'oignon dans une poêle avec de l'huile d'olive.

Pendant ce temps, préparer la pâte à crumble : mixer le basilic, un peu d'ail et d'oignon et la Wasa.

Faire fondre le beurre, y ajouter la farine et le mélange mixé. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte.

Dans les ramequins, mettre une cuillère d'ail et d'oignons cuits, 1/2 tranche de jambon par ramequin, les courgettes et tomates en rondelles.

Répartir la pâte à crumble sur chaque ramequin. Et déposer une goutte d'huile d'olive au fond de chacun.

Enfourner à 170°C pendant environ 35 minutes.

<http://aupaysdesdelices.canalblog.com/archives/2009/08/14/14731471.html>)

17. Crumble de légumes de Féénoménale



Ingrédients (pour 3 parts) :

9 champignons de Paris (tout petits : 1,5 cm de diamètre pour les chapeaux)
1/2 petite courgette
1 petite boîte de germes de soja
1 poivron vert
1 petit oignon
1 petite carotte
1 tronçons d'aubergine (5 cm) (facultatif)
1 c.à.s d'huile d'olive
1 à 2 c.à.s de soja
50 g de farine
50 g de parmesan
2 c.à.s de chapelure
50 g de beurre mou

Préparation :

Coupez le bout des pieds des champignons et lavez les. Coupez en lamelles le bout de courgette, la carotte épluchée et le poivron. Émincez l'oignon, égouttez les germes. Dans une poêle, faites revenir dans l'huile l'oignon, la carotte et le poivron. Ajoutez courgettes, germes et champignons pour laisser cuire à couvert pendant 5 à 10 minutes (suivant les goûts, si vous aimez les légumes croquant ou non). Déglacez avec le soja et retirez du feu. Versez dans des petits plats individuels.

Préparez la pâte à crumble en mélangeant peu à peu le mélange farine/parmesan/chapelure avec le beurre mou. Émiettez sur les légumes.

Mettez à cuire 30 minutes à 200-220 °C. Servez.

(<http://cookiesdelice.canalblog.com/archives/2009/08/20/14767738.html>)

18. Crumble niçois au fromage de chèvre d'Hélène



Ingrédients (Pour 4 personnes) :

Pour la ratatouille

- 1 belle aubergine
- 2 courgettes
- 1 poivron rouge
- 3 tomates
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 branche de thym ou de romarin
- 1 verre d'huile d'olive

Pour la crème de fromage

- 200g de fromage de chèvre frais
- 10cl de crème liquide
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 2 pincées de sel
- 2 pincées de poivre

Pour la pâte à crumble

- 200g de farine
- 100g de beurre
- 2 pincées de sel
- 1 jaune d'oeuf

Confectionner la pâte à crumble. Du bout des doigts, mélanger le beurre mou, la farine, le jaune d'oeuf et le sel. Sabler la pâte sans la pétrir et réserver au froid 15 minutes.

Pendant ce temps, tailler en petits dés l'aubergine, les courgettes et le poivron. Chauffer

un peu d'huile d'olive dans une poêle. Y faire revenir vivement chaque légume séparément, puis les réserver dans une passoire. Dans la même poêle, faire revenir à feu doux l'oignon et l'ail hachés, le thym et le romarin en branche. Peler et épépiner les tomates, les couper en petits dés. Remettre les légumes égouttés dans la poêle, ajouter les dés de tomates, assaisonner et cuire encore une à deux minutes à feu doux. Les légumes doivent être bien tendres. Laisser refroidir.

Pour la cuisson des légumes et surtout pour un gain de temps, j'ai fait cuire au préalable mes légumes à la vapeur avant de les passer à la poêle tous ensemble, et lorsqu'ils étaient bien tendres, j'ai rajouté mon bocal de poivrons.

Pendant ce temps, préchauffer le four th.180°C. et réaliser la crème de chèvre. Tiédir légèrement la crème liquide, émietter le fromage dans un saladier et verser progressivement la crème en mélangeant à l'aide d'une spatule en bois. Incorporer l'huile d'olive, saler et poivrer. Si la crème de chèvre est trop épaisse, diluer avec un fond de lait et battre au fouet si nécessaire.

Etaler les miettes de pâte sur une plaque à pâtisserie ou un plat à tarte et cuire à four chaud jusqu'à coloration, environ une quinzaine de minutes.

Pour réaliser les verrines, retirer le thym et le romarin de la miniratatouille, la disposer au fond des verres, puis la crème de chèvre, à l'aide d'une poche à pâtisserie ou d'une cuillère à moka et enfin les miettes de crumble.

(<http://delicesdhelene.over-blog.com/article-35059863.html>)

19. Crumble de courgettes aux céréales et à la Féta d'Anne



Ingrédients (Pour 4 personnes) :

500g de courgettes
80g de pain rassis
80g d'un mélange de céréales et petites graines (flocons d'avoine, pignons de pin, graines de tournesol ...)
1 barquette de Féta aux herbes de Provence (150g)
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
20g de beurre

Lavez les courgettes, coupez-les en dés et faites les revenir dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive pendant 5 à 7 minutes. Égouttez-les soigneusement et réservez-les.

Mixez le pain grossièrement pour obtenir des miettes. Mélangez-les avec la Féta coupée en dés et les céréales. Sablez du bout des doigts.

Préchauffez le four à 210°C.

Disposez les dés de courgettes dans le plat, recouvrez avec les miettes, déposez une noix de beurre sur le dessus et enfournez pour 20 minutes environ.

(<http://www.papillesetpupilles.fr/2009/08/crumble-de-courgettes-aux-cereales-et.html>)

20.Crumble Burger de Célia



Préparation: 10 min / Cuisson: 10 min

Pour 4 crumbles burgers, vous aurez besoin de:

- 4 steaks hachés
- 4 tranches de fromage à hamburger
- 4 tranches de tomate très fines
- 2 feuilles de salade
- 4 tranches de bacon
- 75 g de farine
- 75 g de beurre
- 75 g de parmesan râpé

de la sauce (ketchup, mayo,...) selon les goûts

Préchauffez votre four à 180°C.

Pendant ce temps, faites cuire les steaks hachés (10 min environ pour un steak bien cuit), et le bacon, coupez vos tranches de tomates, et préparez votre pâte à crumble en mélangeant parmesan, beurre et farine.

Dans un plat à tarte ou sur du papier cuisson, faites 4 galettes de crumble que vous aplatissez bien pour qu'une fois cuites, elles ne s'émiettent pas. Faites cuire 7 min à 180 °C puis 2 min sur position 'grill'.

Dans une assiette, déposez une lichette de sauce, pour que le crumble burger ne glisse pas, et montez votre sandwich dans l'ordre: tomate, steak, fromage, bacon, sauce, salade, sauce et déposez votre galette de crumble.

(<http://celiaencuisine.canalblog.com/archives/2009/08/28/14851317.html>)

21. Crumble Courgette/Chèvre de Célia



Préparation: 15 min / Cuisson: 30 min

Pour 4 personnes, vous aurez besoin de:

- 2 courgettes
- 1 boîte de mini fromages de chèvre type Bouchons (20 environ)
- 4 palets de chèvre frais
- 75 g de chapelure
- 75 g de farine
- 1 barquette de lardons

Comme pour tout crumble qui se respecte, préchauffez votre four à 210 °C.

Faites revenir les lardons dans une casserole, en prenant soin de bien enlever la graisse au fur et à mesure qu'elle apparaît.

Pendant ce temps, dans un plat à four, émincez les courgettes, mettez vos petits bouchons, et complétez avec les lardons bien cuits. Mélangez le tout pour que les ingrédients soient répartis de façon homogène dans le plat.

Préparez votre pâte à crumble avec le chèvre frais, la chapelure et la farine, et parsemez en le plat. Enfournez le tout 30 min à 210 °C. Les courgettes doivent rester croquantes.

(<http://celiaencuisine.canalblog.com/archives/2009/08/27/14856456.html>)

22. Crumble « même pas chiche » de Cloé

Pour la pâte :

125 gr de farine
125 gr de beurre
20 gr de sel

Pour le contenu :

250 gr de pois chiche
100 gr de carottes
100 gr de courgettes
3 C à Soupe de curry

Pour la crème glacée au chèvre :

25 cl de crème fraîche
2 échalotes
3 Cs Boursin (ou fromage aux herbes pas cher)
1 pincée de sel et 1 pincée de
Poivre

Pour la pâte !

Dans un haut saladier : (afin d'éviter d'en mettre partout)

- _ Mélangez le sel et la farine.
- _ Ajouter le beurre (sortit du frigidaire 20 min avant), coupé en petits morceaux.
- _ Brasser le tout en aérant le plus possible => tout doit devenir fin et petits morceaux mais sans coller, sans se lier comme des petits galets d'été ...

Pour le contenu !

- > Mixer grossièrement les 250 gr de pois chiches avec les 100 gr de carottes et les 100 gr de courgettes
- les faire dorer et revenir à la poêle 10 minutes puis ajouter les 3 C à Soupe de curry et ...
- > Dans un plat (bas de bords de préférence) y déposer au fond les légumes avant de recouvrir le tout de la pâte à crumble.
- > Crème glacée au chèvre

Prendre 25cl de crème fraîche et la mixer avec :

- _ 3 C à Soupe de boursin (ou fromage aux herbes pas cher)
- _ 2 échalotes coupées (ou hâchée) en petits et fins morceaux
- _ 1 pincée de sel et 1 pincée de poivre

Mettre la réalisation (pour la saisir) au congélateur pendant 5 à 6 minutes.

Pour la cuisson et le service !

Mettre le plat à 160°C pour 30 minutes ,

Sortir du four ... et servir chaud avec une crème glacée au chèvre à disposer par vos invités dans leurs assiettes pour étonner avec l'option chaud / froid !

(<http://toutiweb.free.fr/cuisineToutiWeb.php>)

23. Crumble au saumon et à l'aneth de Cali



Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 1 échalote
- 50 g d'épinards en branche (surgelés)
- 2 pavés escalopes de saumon
- 1 bouquet d'aneth & 1 cuillère à soupe de ciboulette finement coupée
- 10 cl de crème fraîche lait de soja
- 30 g de farine
- 2 cuillères à soupe de chapelure
- 30 g de parmesan
- 40 g de beurre ramolli
- du sel & du poivre

Préchauffez le four à 180°C.

Emincer l'échalote et la faire revenir dans une poêle avec une noix de beurre. Ajouter les épinards.

Saler, poivrer et laisser cuire environ 8 minutes (le temps de décongeler et de chauffer les épinards).

Couper les 2 escalopes en morceaux.

Dans un bol à part, mélanger le lait de soja, l'aneth et la ciboulette.

Etaler les épinards dans le fond d'un moule beurré, recouvrir avec le saumon puis la crème d'aneth.

Pour la pâte à crumble, mélanger la farine, la chapelure, le parmesan et le beurre ramolli.

Malaxer avec les mains puis émietter au dessus de la préparation.

Cuire au four 20 à 30 minutes, jusqu'à ce que le crumble soit bien doré.

(<http://calialavanille.canalblog.com/archives/2009/08/28/14860259.html>)

24. Crumble méditerranéen et tapenade d'ail rose de Lautrec de Stéphanie



Ingrédients (pour 2 personnes)

4 filets de poisson (Merlan pour moi)
4 noix de St Jacques
10 moules décortiquées
1 oignon frais
1 fenouil
 $\frac{1}{2}$ poivron
2 tomates
3 cs de crème fraîche
15 cl de vin blanc sec
Huile d'olive
Sel/poivre

Pate de crumble :

100 g de farine
80 g de beurre
50 g de fromage râpé
2 cs de tapenade d'ail rose de Lautrec
Sel/poivre

Laver les légumes et détailler le fenouil et le poivron grossièrement. Emincer l'oignon et faites revenir dans une poêle, les légumes à l'huile d'olive. Saler, poivrer. *J'ai également rajouté, durant la cuisson, une cuillère à soupe de tapenade d'ail rose de Lautrec.*

Dans un plat à gratin, déposer les légumes cuits.

Réserver.

Faire dorer les noix de St Jacques et les moules. Emietter (ou mixer) les filets de poisson et ajoutez-les aux crustacées. Pendant ce temps de cuisson, préparer un roux, avec du beurre, de la farine, le vin blanc et la crème. Remuer pour faire épaissir le mélange.

Reprendre le plat à gratin et sur les légumes, déposer les St Jacques, les moules et le poisson.

Couper les tomates en rondelles et déposez-les par dessus, puis tapisser de la crème au vin blanc.

Dans un saladier, préparer la pâte à crumble. Mélanger la farine, le fromage râpé, le sel et poivre. Verser le beurre fondu. Mélanger, jusqu'à ce que le mélange commence à se détacher. Rajouter la tapenade d'ail rose.

Emietter la pâte à crumble dans le plat à gratin. Mettre au four à 200 ° et faire cuire 30 mn.

(<http://serendipity-cuisine.over-blog.com/article-35442383.html>)

25. Chantilly « Papillon » sur lit de poivrons marinés et crumble de Gaudes d'Inoule



Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Temps d'attente : 1h20 minutes

Ingrédients :

3 poivrons rouges ou oranges
3 poivrons jaunes
4 cuil. à soupe d'huile de noisette
Sel
Poivre

50 g de farine de maïs grillé (« Gaudes » en Franche-Comté)
150 g de farine bise biologique (semi-complète)
75 g de beurre demi-sel

150 g de Roquefort « Papillon » (rouge)
120 g de mascarpone
20 cl de crème liquide entière très froide

Recette :

1) Préchauffer le four à 240°C (th. 8).

Tapisser une plaque à pâtisserie d'aluminium et déposer les poivrons lavés et entiers dessus.

Mettre au four pendant 20 minutes. Les poivrons doivent commencer à griller (traces noires).

Sortir du four et laisser refroidir au moins 20 minutes.

Peler les poivrons, les couper et les épépiner. Étaler les morceaux de poivrons jaunes dans un plat, répartir dessus 2 cuil. à soupe d'huile de noisette, saler, poivrer et filmer. Faire

de même avec les poivrons rouges dans un autre plat. Réserver au frais pendant au moins 1 heure.

2) Préparer le crumble :

Verser dans un saladier la farine bise, la farine de maïs grillé et le beurre bien froid en petits dés. Sabler du bout des doigts pendant quelques minutes jusqu'à ce que le beurre soit bien réparti. Cuire la pâte, bien étalée sur une plaque à pâtisserie pendant 10 minutes à 180°C (th. 6). Sortir du four et réserver.

3) Préparer la chantilly :

Mixer ensemble le roquefort et la mascarpone. Monter la crème liquide en chantilly à l'aide d'un batteur. Mélanger délicatement la chantilly et la crème de roquefort.

4) Avant de servir (bien frais), déposer les ingrédients suivants dans chacune des verrines : une couche de crumble, une couche de poivrons jaunes, une couche de poivrons rouges et un nuage de chantilly de Roquefort (à dresser à la poche à douille). Servir sans attendre.

Astuces :

-Les poivrons sont meilleurs si vous les préparez la veille.

-Si vous n'avez pas de poche à douille, utilisez un sac de congélation percé d'un petit trou.

<http://inoule.over-blog.com/article-34226940.html>)

26. Crumble noisettes aux légumes d'été d'Edith



Il vous faut pour 4 à 6 personnes

Les légumes :

- 3 courgettes
- 3 aubergines petites
- 3 tomates mûres
- 1 oignon doux
- 2 gousses d'ail
- 1 petite poignée d'olives noires dénoyautées
- Basilic
- Herbes de Provence
- Huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

Le crumble

- 100 g farine
- 50 g poudre de noisette
- 80 g beurre salé ramolli
- Poivre du moulin
- Basilic

Laver, couper les légumes en morceaux. Eplucher les tomates et les couper en dés. Faire suer l'ail et l'oignon dans un peu d'huile d'olive, ajouter les légumes, les herbes, poivrer et saler puis laisser cuire un peu comme pour faire une ratatouille à feu moyen jusqu'à ce que tout les légumes soient tendres mais encore un peu ferme, ajouter les olives coupées en morceaux et laisser mijoter doucement.

Préparer le crumble.

Dans un bol, mélanger du bout des doigts ou à la fourchette tous les ingrédients pour les

amalgamer en une pâte sableuse.

Verser les légumes dans un plat allant au four et recouvrir la surface de la pâte à crumble. Mettre au four la terrine T6/7 (180/210°) jusqu'à ce que le crumble soit bien doré soit entre 20 et 30 minutes.

Déguster bien chaud avec une viande ou un poisson.

(<http://mestablesdefetes.over-blog.com/article-35672876.html>)

27. Petits crumbles salés à la fondue de courgettes, anchois et tapenade de Soso



Ingrédients (pour 6 petits crumbles) :

3 belles courgettes en dés
2 gros oignons émincés
1 petite boîte de filets d'anchois
2 cs d'huile d'olive
1 pot de tapenade d'olives noires
100 g de beurre
50 g de parmesan
80 g de farine

Faites revenir les oignons à l'huile d'olive dans une grande poêle, 3 mn environ, et ajoutez les courgettes.

Laissez cuire à feu doux, 30 mn ou plus, jusqu'à ce que les légumes soient fondants.

Egouttez les filets d'anchois, coupez-les en petits morceaux et ajoutez-les aux légumes. Préchauffez le four à 190°.

Préparez le crumble ; versez la fondue de légumes dans les moules, ajoutez le crumble. Ajoutez des petits tas de tapenade sur les crumbles.

Enfournez pour 15 mn à 190°, et servez.

(<http://lacuisinedesoso.over-blog.com/article-35356255-6.html#anchorComment>)

28. Crumble tomates cumin et mozzarella de Christelle



Ingrédients (pour 6 personnes) :

3 kg de tomates
3 échalotes
1 grosse gousse d'ail
2 càs de graines de cumin
1 bonne pincée de sucre
sel, poivre, huile d'olive
250 g de mozzarella

Les miettes :

100 g de farine
100 g d'amandes en poudre
100 g de beurre salé

Préparer les miettes à l'avance pour pouvoir les mettre au frais au moins 1h :

Mettre dans un plat bien froid (placé au congélateur préalablement), mettre la farine, les amandes en poudre et le beurre froid coupé en dés. Se munir d'un gant plastique, et émietter ce mélange en écrasant le beurre dans vos doigts et en le mélangeant aux poudres, en prenant soin de ne pas réchauffer le mélange. Lorsque le mélange est sableux, réserver au frais.

Plonger les tomates dans un grand volume d'eau bouillante pendant 1 minute. Les égoutter, les rafraîchir, puis les peler.

Les épépiner. Garder le jus et la pulpe intérieure pour en faire un coulis si vous le souhaitez (mais on ne l'utilisera pas dans cette recette). Couper les quartiers de tomates en morceaux.

Peler et émincer finement les échalotes.

Dans une grande poêle, faire revenir quelques minutes les échalotes dans un peu d'huile d'olive. Ajouter les tomates en morceaux, une pincée de sucre et faire cuire en remuant souvent, jusqu'à ce que tout le liquide soit évaporé. Ajouter le cumin, faire cuire encore 3 minutes en remuant. Laisser refroidir.

Allumer le four th6, 180°C. Hacher grossièrement la mozzarella au couteau.

Dans des plats individuels, ou un grand plat familial, disposer les tomates, puis la mozzarella hachée au couteau, et enfin saupoudrer avec les miettes de crumble.

Enfourner pour 20 à 25 minutes, en prenant soin de mettre une lèche-frite sous votre grille de four, car ces crumbles individuels ont une fâcheuse tendance à essayer de "s'échapper". Le dessus doit être à peine doré.

(http://christlor.sirdelor.net/index.php?option=com_content&view=article&id=631:-crumble-tomates-cumin-et-mozzarella-&catid=53:legumes&Itemid=68)

29. Crumble Ratatouille / Chèvre aux épices d'Emilie



Ingrédients (Pour 4 personnes) :

2 aubergines
3 courgettes
1 poivron jaune
1 poivron rouge
2 tomates
1 oignon
Ail
Thym
Basilic
Cannelle
Gingembre
Muscade
Curcuma
Herbes de Provence
[Ducros]
150 g de farine
100 g de beurre
50 g de chapelure

~~ La garniture ~~

Faire rissoler un oignon dans de l'huile d'olive. Ajouter les légumes : les poivrons coupés en lamelles, les aubergines, courgettes et tomates en dés. Saler, poivrer, parsemer de thym,

de basilic, de cannelle, de gingembre, de muscade et de curcuma. Laisser mijoter la ratatouille pendant une demi-heure.

~~ La pâte ~~

Dans un saladier, verser la farine et le beurre. Ajouter la chapelure. Mélanger et émietter le tout.

~~ Le crumble ~~

Verser la ratatouille dans un plat carré. Recouvrir de pâte. Glisser quelques rondelles de chèvre dans la pâte, puis saupoudrer d'herbes de Provence et d'un peu de cannelle. Enfournier et laisser cuire une demi-heure à 240° puis sous le grill quelques minutes pour obtenir une belle croûte.

30. Crumbles de légumes à l'italienne de Nadine



Ingrédients (Pour 2 personnes) :

1 oignon
1 courgette
3 tomates
1/2 poivron rouge
1/2 poivron jaune
125 g de mozzarella
2 cs d'huile d'olive
Sel, poivre
Épices pour cuisine italienne*

Pour la pâte à crumble:

35 g de farine
35 g de parmesan
2 cs d'huile d'olive

(*) Mélange composé de piment doux, ail, basilic, nora, origan, poivre

Peler les légumes (sauf la courgette) et les couper en dés réguliers (l'idéal étant de le faire à l'aide d'un alligator, mais à la main ça marche aussi très bien). Les faire revenir dans une poêle avec l'huile d'olive, en commençant par les oignons et les poivrons, puis la courgette et les tomates.

Laisser cuire 10 à 15 min. Saler et poivrer puis saupoudrer d'épices italiennes.

Pendant ce temps, préparer la pâte à crumble en mélangeant du bout des doigts la farine, le parmesan et l'huile d'olive.

Dans 2 petites cocottes (ou gros ramequins ou plats individuels à gratin), répartir la moitié des légumes puis la mozzarella taillée en dés, le reste des légumes et enfin la pâte à crumble.

Enfourner 25 min à 180° (chaleur tournante pour moi, ou 200° en mode normal).

(<http://quandnadcuisine.over-blog.com/article-35834970.html>)

31. Crumble de tomates au chèvre frais de encuisinectout



Ingrédients (Pour 5 personnes) :

1kg de tomates mûres
250g de chèvre frais
1/2 bouquet de menthe fraîche
1 cuillère à soupe rase de semoule très fine
150g de farine complète
75g de beurre
2 cuillères à café d'huile d'olive

Épépinez et coupez les tomates en dés. Salez un peu, mélangez et laissez égoutter au moins 30 minutes dans une passoire pour éliminer le jus. Mêlez les dés à la semoule dans un saladier et laissez-la gonfler.

Pendant ce temps, salez et mêlez du bout des doigts la farine et le beurre froid morcelé. Quand vous obtenez un sable, ajoutez l'huile. Mélangez, serrez en paquets dans le poing.

Étalez en grosses miettes sur une laque du four. Cuisez au four préchauffé à 200°C.

Quand le crumble a blondi, laissez refroidir.

Mêlez tomates, chèvre en dés et menthe ciselée fin, moulez en disque épais sur un plat.

Semez le crumble dessus et servez très frais.

(<http://encuisinectout.over-blog.com/article-30631063.html>)

32. Crumble Salé Ensoleillé ... d'Emilie



Crumble Salé Ensoleillé ...

Préparation : 30 min / Cuisson : 30 min

Ingrédients (Pour 2 personnes) :

1 moyenne courgette
2 tomates
1 aubergine
1 poivron
1 oignon
1 gousse d'ail
Huile d'olive
300g de viande haché
Herbes de Provence
Sel, poivre

Pate à Crumble

100g de farine
100g de beurre
50g de parmesan

- Faites revenir votre oignon et votre gousse d'ail dans un peu d'huile d'olive. Ajoutez votre poivron, tomate, aubergine et courgettes coupez en petit dès. Faites revenir le tout avec un peu d'eau, jusqu'à ce que les courgettes soient tendre.
- Ajoutez la viande hachée et les herbes de provence. Laissez mijoter 10 min à feu doux.
- Préchauffez votre four à 180°.
- En attendant coupez votre beurre en petit dès que vous aurez sorti du réfrigérateur 20 min avant. Mélangez votre beurre, farine et parmesan pour faire une préparation sableuse.
- Mettez votre première préparation avec les légumes et la viande dans un plat allant au four.
- Parsemez-le avec votre pate sableuse.
- Mettez au four jusqu'à ce que votre crumble est pris une jolie couleur Doré.

(<http://emiliecuisine.over-blog.com/article-35991049.html>)

33. Filet de dorade en crumble de noisette de Prune



Ingrédients (Pour 4 personnes) :

4 filets de dorade (surgelés pour moi)
100 g de noisettes
20 g de beurre
2 CS de chapelure
1 CS de farine
Persil, huile d'olive, sel, poivre

Comment faire :

Mixer les noisettes grossièrement après avoir cassé les coques des noisettes. Ne pas mixer trop fin pour que des éclats de noisettes se retrouvent dans le crumble.
Malaxer le beurre mou, les noisettes hachées, la chapelure, la farine, et le persil jusqu'à obtention d'une "pâte" granuleuse.
Déposer les filets de dorade dans un plat allant au four, saler, poivrer, arroser d'huile d'olive.
Recouvrir chaque filet de crumble. Arroser d'un filet d'huile d'olive, saler et poivrer légèrement.
Mettre au four environ 15 minutes, servez chaud.

<http://prunecuisine.free.fr/index.php?post/2009/09/13/Filet-de-dorade-en-crumble-de-noisette>)

34. Crumble italien de Creaphine



Ingrédients (pour 1 personne):

1 tomate
5 olives noires
1 gousse d'ail
2 càs d'huile d'olive
2 grosses càs de ricotta
1 grosse càs de pesto (vert)
1 hamburger de poulet (+/- 150 g) cuit et mixé
30 gr de chapelure de bruschetta
30 gr de farine
30 gr de beurre
5 feuilles de basilic ciselées
sel et poivre

Épépinez les tomates et coupez-les en petits dés.

Mélangez-les avec l'huile d'olive, la gousse d'ail et les olives coupées en morceaux, le basilic, le sel et le poivre.

Laissez reposer 1/2 heure au frigo puis enlevez les morceaux d'ail.

Mélangez la ricotta et le pesto.

Préparez la pâte du crumble : mélangez grossièrement la chapelure, la farine et le beurre jusqu'à obtenir une pâte grumeleuse.

Dans un plat allant au four, étalez le hamburger de poulet puis le mélange aux tomates. Ajoutez la crème de pesto puis la pâte à crumble.

Passez au four préchauffé à 180° pendant 20 minutes.

(<http://creaphine.blogspot.com/2009/09/crumble-italien.html>)

35."Crumble tomates-basilic" de Cinde



Ingrédients (pour 2 personnes) :

40 g de farine
50 g de chapelure
60 g de beurre
4 tomates
basilic frais
sel et poivre

Préparation:

Préparer le crumble: mélanger la farine, la chapelure et le beurre mou coupé en morceaux, saler, poivrer et travailler du bout des doigts pour obtenir une préparation sableuse.
Beurrer 2 ramequins, y disposer les tomates coupées en quartiers, ciseler le basilic frais puis répartir le mélange à crumble sur les tomates.
Enfourner pour environ 35 mn (à surveiller selon le four).

Adresse Mail : cinde.b@laposte.net

36.Crumble aux patates douces de creaphine



Ingrédients (pour une personne) :

- 1 patate douce
- 1 grosse pomme de terre
- 10 cl de crème liquide
- 1 cube noix de saveur ail et persil
- 2 boulettes cuites ou comme ici, un reste de pain de viande (hachis, oignons, jaune d'œuf, persil, chapelure, sel et poivre, cuit au four 150° pendant 2h)
- 30 gr de chapelure réalisée à partir de mini-toasts à l'ail écrasés
- 30 gr de beurre
- 15 gr de parmesan
- 15 gr de farine

Epluchez et coupez la patate douce et la pomme de terre en fines rondelles. Placez-les dans un plat avec couvercle allant au four, versez la crème, ajoutez le cube et couvrez d'eau. Faites cuire au four à 180° pendant 1h30.

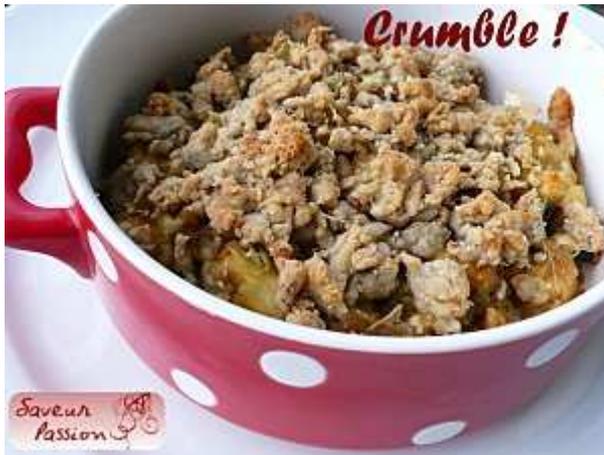
Coupez ou mixez les boulettes ou le pain de viande et répartissez-le dans votre plat à crumble (allant lui aussi au four).

Couvrez des pommes de terre et patate douce cuites puis de la pâte à crumble (mélangez à la fourchette la chapelure, le parmesan, la farine et le beurre ramolli).

Mettez au four préchauffé à 180°c pendant 20 minutes.

<http://creaphine.blogspot.com/2009/09/crumble-aux-patates-douces.html>

37.Crumble d'aubergine et chèvre à l'anchois de Tiuscha



Ingrédients

130 grammes d'aubergine (1 petite, sans la peau)
25 grammes de chèvre
50 grammes de poivron pelé
2 pincées de pétales d'origan séché
huile d'olive
sel, poivre

Pour le crumble

10 grammes de beurre
10 grammes d'anchois au sel
1 cuillère à soupe de farine de blé (ici T65)
1 cuillère à café de farine de sarrasin

Préparation :

Faire griller les aubergines au four côté peau au dessus (on peut aussi choisir un autre mode de cuisson pour l'aubergine...). Enlever la peau et réserver la chair.
Piler ensemble le beurre et l'anchois dessalé. Incorporer les farines. Réserver au frais.
Mélanger la chair d'aubergine avec le poivron et le chèvre coupés en morceaux, ajouter l'origan, saler très légèrement, poivrer et ajouter un trait d'huile d'olive. Verser dans un plat allant au four, parsemer de pâte à crumble en l'émiettant.
Enfourner environ 25 minutes à 220°C.

<http://saveurpassion.over-blog.com/article-36177856.html>

38. Crumble toulousain de cécilia



Ingrédients (Pour 4 personnes) :

4 saucisses de Toulouse
1 grosse boîte de haricots blancs
Muscade en poudre
100 g de farine
50 g de parmesan râpé
100 g de beurre

Évider les saucisses, faire chauffer une poêle avec un peu d'huile, y mettre les morceaux de saucisses, faire revenir 5 minutes, ajouter la boîte de haricots blancs, laisser cuire deux minutes, ajouter un peu de muscade, arrêter la cuisson.

Préparer la pâte à crumble, pour cela mélanger la farine, le parmesan râpé, et le beurre en morceaux, du bout des doigts, afin d'obtenir une pâte sableuse.

Verser la préparation à viande dans un ou des ramequin(s), ajouter par dessus la pâte à crumble, cuire 20-25 min à 180 °c.

<http://brevesdecuisine.canalblog.com/archives/2009/09/20/15132530.html>

39.Crumble tomates/feta de Cécilia



Ingrédients : (pour 4 personnes) :

600 g de tomates coupés en dés
100 g de feta coupée en dés
100 g de farine
100 g de beurre
50 g de parmesan
Poivre, sel, et épices en tout genre, ici j'ai utilisé du piment d'Espelette.

Mélanger du bout des doigts la farine, le beurre et le parmesan, pour faire une pâte à crumble. Assaisonner.

Répartir les tomates, et la feta dans des ramequins, finir par la pâte à crumble.
Cuire 20 min au four à 180°C.

On peut très bien aussi agrémenter d'herbes fraîches type basilic.

<http://brevesdecuisine.canalblog.com/archives/2009/08/27/14866109.html>

40.crumble salé forestier à l'indienne: carottes, garam masala, farine de pois chiche, raisins et noisettes pour assouvir ma pulsion lapine par Sab



Ingrédients (pour 4 personnes):

4 belles carottes
80g de farine de pois chiche
40g de farine blanche
10g de poudre de noisettes
40g de beurre
sel
1 càc de garam masala (j'en ai mis 1,5 càc mais faites selon votre goût)
2 càs de raisins secs
une vingtaine de noisettes

Epluchez et râpez les carottes (râpe gros trous) et faites cuire les carottes à l'eau salée environ 15mn afin de bien les attendrir. Mettez les raisins secs à gonfler dans de l'eau chaude.

Préparez le crumble en mélangeant les deux farines, la poudre de noisettes, un peu de sel et 1/2 càc de garam masala. Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux et travaillez la pâte jusqu'à obtention d'un mélange granuleux.

Dans une poêle, mettez les noisettes et faites chauffer quelques minutes à sec afin de retirer la peau, au bout de quelques minutes, mettez les noisettes dans un linge propre et frottez, la peau se retire toute seule.

Ajoutez les noisettes au crumble et mélangez bien.

Quand les carottes sont cuites, essorez-les ainsi que les raisins secs.

Dans un bol, mettez les carottes, les raisins secs et 1/2 càc de garam masala et mélangez bien.

Déposez les carottes au fond d'un moule, et recouvrez du crumble.

Mettez à cuire environ 30mn à 190°C.

<http://www.leplaisirdegourmandise.com/article-36334774.html>

41. Chti' Crumble sucré-salé de Marjorie



La base : La recette de la carbonnade flamande

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1,5kg de bœuf (viande type pour bourguignon : mélange macreuse, paleron, collier..)
- 3 oignons émincés
- 2 à 3 tranches de pain d'épice
- 50g de cassonade brune ou vergeoise
- 2 tranches de pain blanc couvertes abondamment de moutarde à l'ancienne sel, poivre
- 2 bouteilles de 33cl de bière brune (genre Chimay Bleue)
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 25g de beurre salé
- 2 feuilles de laurier
- 1 branche de thym

Préparation :

- 1- Dans une cocotte, mettre le beurre et l'huile.
Quand c'est chaud, ajouter la viande coupée en morceaux de 4 cm environ, les faire revenir jusqu'à obtention d'une belle couleur.
- 2- Ajouter les oignons émincés, ne pas les noircir, ils doivent rester blonds. Baisser le feu.
- 3- Jeter en pluie la cassonade afin de légèrement caraméliser l'ensemble.
Bien remuer.
- 4- Tartiner les tranches de pain avec la moutarde, et poser les sur la viande coté moutarde.
- 5- Verser par dessus les 2 bouteilles de Bière.
- 6- Couper en gros morceaux le pain d'épice, l'ajouter à la préparation avec le laurier et le thym. Saler, poivrer. Mélanger de nouveau.
- 7- Couvrir, et faire cuire à feu très doux 3 h au minimum (ou dans un four à 160° pendant 2 bonnes heures puis baisser à 110° jusque la fin de la cuisson) en remuant régulièrement.

Laisser cuire jusqu'à ce que la viande se délie très facilement.
La sauce doit être semi-épaisse (si trop liquide, rajouter un peu de Sauceline).

La petite originalité : l'émincé d'endives caramélisées à la vergeoise (cassonade brune).
Je vais vous avouer un petit truc : je n'aime pas les endives et plus particulièrement leur amertume... alors je les ai faites revenir en émincé dans un peu de beurre et ensuite je les ai caramélisées avec de la cassonade brune.

Le crumble : la pâte à crumble a été réalisée avec 50g de beurre mou, 70g de farine, 2 càsouple de chapelure et... 2 spéculoos émiettés.

Le dressage : répartir la carbonnade dans votre plat (ici une cocotte individuelle), ajouter par dessus l'émincé d'endives puis la pâte à crumble.

La cuisson : mettre au four préchauffé à 180° pendant une bonne demi-heure.
L'apport légèrement sucré des endives (par la vergeoise) et de la pâte à crumble (par les spéculoos) se marie très bien à la carbonnade qui est un plat, bien que rustique d'apparence, plutôt subtil en goût puisque cuisiné avec de la vergeoise et du pain d'épice pour le côté sucré et avec de la bière brune et de la moutarde à l'ancienne pour le côté arômes salés et parfumés.

Ce crumble peut être servi en entrée ou en plat en le servant en plus grande quantité et accompagné d'une assiette de frites bien sur !

<http://lecoindescopines.blogspot.com/2009/09/chticrumble-sucre-sale.html>

42. Crumble salé au potiron, pomme de terre, comté et lardons de Valérie



Ingrédients :

300 g environ de potiron
3 ou 4 belles pomme de terre
lait pour la cuisson
un oignon (facultatif) et un peu de matière grasse de votre choix (huile et ou: beurre)
20 g de beurre ou de crème
50 g à 75 g de comté
poivre et sel

Pâte de crumble salé :

100 g de farine
100 g de beurre salé
75g de parmesan
75g de chapelure de krisprolls (5 pièces) ou 75 g de biscuits apéritif au piment d'Espelette de Michel et Augustin
30 g de pignons (facultatif)
herbes de Provence (facultatif)

Pour votre crumble :

Préparez votre chapelure de krisprolls en mixant les petits pains ou en mixant les biscuits salés au piment d'Espelette. Mélangez la farine, la chapelure, le parmesan, les herbes de Provence et enfin le beurre pour obtenir une pâte friable

Pour votre garniture :

Epluchez et coupez le potiron et les pommes de terre. Faites revenir l'oignon dans une sauteuse avec un peu de matière grasse jusqu'à qu'il soit doré. Ajoutez le potiron et les

pommes de terre, recouvrez de lait et faites les cuire environ 20 minutes jusqu'à ce que les pommes de terre soit tendres. Mixez vos légumes ou écrasez-les à la fourchette grossièrement et assaisonnez-les avec du beurre ou de la crème, sel et poivre. Ajoutez les lardons qui vont cuire avec la chaleur des légumes et surtout du four ainsi que des lamelles de comté. Disposez la purée dans le fond de votre plat à gratin, ajoutez votre pâte à crumble et faites cuire le crumble 15 mn à 180 °C (thermostat 6). Servez rapidement.

Préparez votre chapelure de krisprolls en mixant les petits pains. Mélangez la farine, la chapelure, le parmesan, les herbes de Provence et enfin le beurre pour obtenir une pâte friable. Recouvrez le plat de cette pâte et enfin de pignons. Faites cuire le crumble 15 mn à 180 °C (thermostat 6) afin d'obtenir une croûte bien dorée. Servez rapidement.

(<http://bluenotegourmand.canalblog.com/archives/2009/09/22/15166198.html>)

43. Crumble épinards-chèvre aux noix d'inoule



Ingrédients pour 4 personnes:

1,5 kg d'épinards frais
Un peu d'huile d'olives ou de beurre
1 oignon émincé
1 gousse d'ail hachée
2 cuillères à soupe de crème fraîche
100 g de chèvre frais
Sel et poivre

Pour la pâte à crumble:

110 g de farine de blé complet
80 g de beurre demi-sel
60 g de cerneaux de noix hachés

Recette:

Laver et équeuter les épinards. Faire revenir à feu doux l'oignon et l'ail dans un sauteuse avec de l'huile d'olives ou un peu de beurre. Ajouter les épinards et cuire doucement pendant 10-15 mn en remuant de temps en temps (ils vont diminuer de volume rapidement).

Egoutter les épinards. Ajouter la crème fraîche, du sel, du poivre et bien mélanger.

Préparer la pâte à crumble en mettant dans un saladier: la farine, les noix et le beurre froid coupé en petits morceaux. Sabler du bout des doigts.

Préchauffer le four à 210°C. Mettre les épinards dans un plat à gratin, répartir le chèvre au dessus et couvrir de la pâte à crumble.

Cuire 15 mn au four.

Déguster de suite.

(<http://inoule.over-blog.com/article-23462043.html>)