

Crumble aux flocons d'avoine

écrit par Karim



Vous êtes fatigués, vous n'avez pas envie de passer 2 heures en cuisine pour préparer un dessert, vous recevez des invités à la dernière minute, pas de panique, cette recette se prépare en quelques minutes et fait toujours plaisir.

Le crumble s'accommode avec beaucoup de plat, qu'ils soient sucrés, salés ou ajoutés à une préparation pour donner du croquant, il est vraiment parfait.

Dans un premier temps, je ne vous livre que la préparation du crumble (je sais, c'est vache !). Dans un second temps, un dessert complet avec soit des fruits, une crème au chocolat (j'en connais une qui rivalise avec la Danette !) ou bien également avec un plat à base de légumes.

Une recette complète (crème chocolat, crumble et crème chantilly ivoire vanille) arrive dans le prochain wagon sucrée.

En attendant l'arrêt du prochain train, je vous donne plusieurs suggestions de recette :

- **Crumble aux pommes** (pour moi, c'est avec La Boskoop : bien sucrée avec juste ce qu'il faut d'acidité).

- **Crumble aux poires** (pour moi, c'est Conférence et Williams : ce sont celles que l'on retrouve le plus souvent. La poire doit être bien mûre afin qu'elle soit bien sucrée).
- **Crumble à la banane** : avec un subtil mélange de banane, pépites de chocolat et choco.
- **Crumble aux fruits rouges** : la saveur acidulée des fruits rouges contraste à merveille avec la pâte à crumble aux amandes.

En plus, seulement si vous êtes très gourmands, n'hésitez à ajouter une boule de glace vanille juste avant de servir (je ne pensais pas que l'écriture d'un dessert me ferais saliver, ça y est je deviens fou !).

Le printemps est arrivé, l'été pointe bientôt le bout de son nez, les légumes ne vont pas tarder à faire leur apparition. Ce sera l'occasion d'essayer une multitude de déclinaisons de crumble à base de légumes d'été. Il y a une recette que j'apprécie tout particulièrement, un crumble de potimarron et légumes d'automne aux graines de courge. N'hésitez pas à varier les légumes en fonction des saisons, il n'y a aucune restriction.

Quand on parle de crumble, j'insiste sur le fait de créer de vraies petites coques croustillantes et non un tapis de biscuits plat. Je vous livre toutes les astuces testées et validées, vous allez devenir « The Crumble King ». Suivez ces quelques astuces et vous ne serez plus déçus par un crumble trop plat, un crumble détrempé ou un crumble mou.

- Pour assurer de belles pépites croustillantes, mettez impérativement votre préparation au congélateur pendant 30 minutes.
- Pour éviter qu'elle n'absorbe trop le jus des fruits ou des légumes, précuire la pâte à crumble quelques minutes jusqu'à ce qu'elle colore légèrement.
- Pour éviter d'imbiber complètement votre plat, intercaler une couche intermédiaire de crumble. De ce fait, vous aurez toujours la couche du dessus très croquante.

Je garde le meilleur pour la fin (trop de crumble tue le crumble, non ce n'est pas vrai !). Vous allez pouvoir remplacer vos céréales préférées (et non, je ne plaisante pas !). J'en prépare régulièrement juste pour les manger le matin au petit déjeuner et aussi au goûter. Vous pouvez les dévorer sans rien ou les

accommoder avec un yaourt blanc et quelques fruits rouges (je vous laisse, je crois que je vais aller me préparer un crumble !).

Vous l'aurez compris, dès lors que vous avez déniché vos pépites, vous pourrez faire briller tous vos plats et faire plaisir à vos convives.

Il faut compter environ **10 minutes** pour préparer la pâte à crumble. Ensuite **30 minutes** au congélateur et **20 minutes** au four et le tour est joué.

Ustensiles nécessaires pour cette recette :

- 1 grand cul de poule (pour mélanger tous les ingrédients)
- 1 petit cul de poule (pour ne pas prendre trop de place dans le congélateur)
- Papier sulfurisé
- 1 plaque à pâtisserie perforée

Ingrédients pour une petite quantité de crumble :

- 35 gr de sucre blanc
- 35 gr de sucre d'érable BIO (100% naturel, un goût ambré et parfumé) ou cassonade
- 70 gr de beurre mou (pas pommade)
- 70 gr de farine ou maïzena
- 35 gr de flocon d'avoine

Etapes de préparation :

Avant de commencer, lisez toutes les étapes au moins une fois et préparer tous vos ingrédients.

Dans un grand cul de poule, verser tous les ingrédients :

- > **La farine** (70gr)
- > **Le beurre** (70gr) très mou (pas de pommade)
- > **Le sucre blanc** (35gr)
- > **Le sucre d'érable** (35gr) ou **cassonade**
- > **Les flocons d'avoine** (35gr)



Commencer par sabler la pâte. Mélanger l'ensemble des ingrédients du bout des doigts pour obtenir une texture sableuse.

Continuer de mélanger en prélevant une partie des ingrédients puis en les frottant entre vos doigts et paumes. Il faut faire un mouvement circulaire pour permettre aux éléments de s'amalgamer et ainsi former les petites boules de crumble. Répéter l'opération autant de fois que nécessaire.



Vous devez former un maximum de pépites.

Transvaser le tout dans un bol plus petit et le mettre au congélateur pendant [30 minutes](#).



Préchauffer le four à **180°C** chaleur tournante.

Etaler l'ensemble de la préparation sur une plaque à pâtisserie perforée munie d'une feuille de papier sulfurisé.

Maintenir un écart suffisant entre les pépites.



Enfourner à mi-hauteur et laisser cuire jusqu'à obtenir une belle coloration soit environ **20 minutes**.

Surveiller la cuisson, les pépites ne doivent pas trop colorer.



Retirer toutes les pépites en dehors de la plaque à pâtisserie et laisser refroidir avant de placer la préparation dans une boîte à biscuits.

Informations utiles :

- La quantité obtenue est suffisante pour accompagner environ 8 verrines à dessert. Doublez les quantités si vous faites un gâteau.
- Si vous n'avez pas de sucre d'érable ou de cassonade, prenez de la vergeoise brune. Vous en trouverez en grande surface au rayon sucre.
- Vous pouvez conserver les pépites pendant une semaine dans une boîte métallique non hermétique. En cas de forte chaleur, rangez la boîte dans un endroit frais et sec (arrière cuisine, buanderie ou toute autre pièce à l'abri du soleil). Dans la rubrique 'Trucs et astuces', vous trouverez un article sur la conservation des biscuits.
- Vous devez impérativement respecter le passage au congélateur pour obtenir de belles pépites croustillantes.
- Vous pouvez ajouter des fruits secs (noisettes, amandes, cacahuètes, pignons, noix de cajou, noix ...) à votre préparation. Faites-le juste avant le sablage.
- Si vous réalisez une version salée, pensez à mettre du sel et également des épices à votre crumble (noix muscade, quatre-épices, paprika, cumin, curry ...)

Prenez le temps de cuisiner et surtout, faites-vous plaisir ...