

PRÉFACE

Des Crumbles croustillants... Des Gratins gourmands... Sous une belle croûte dorée, que de variations possibles, que de saveurs à décliner ! La texture sableuse du crumble accepte toutes les fantaisies, le fondant inimitable du gratin permet des associations infinies.

Tour à tour craquantes ou crémeuses, traditionnelles ou plus modernes, d'ici ou d'ailleurs, les recettes que nos Chefs de Cuisine ont imaginées sont fidèles aux valeurs même de la Semaine du Goût, que sont le plaisir et la diversité des saveurs.



Les Chefs de cuisine API, en véritables ambassadeurs du Goût, sont fiers de transmettre leur savoir-faire et de vous faire partager leurs recettes, rassemblées ici au fil des pages.

Nous vous souhaitons de savourer ce livre, et d'y trouver l'envie et le plaisir de vous mettre aux fourneaux !

Bonne lecture,
Et Bon Appétit,
Anne-Sophie COLLOT,
Dététicienne
Pôle Nutrition et santé API

CRUMBLES & GRATINS



SALÉS !

Ecrasé de panais aux streusels de parmesan

Préparation

1. Laver, éplucher et couper en gros cubes les panais.
2. Les cuire dans l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres.
3. Egoutter et les écraser grossièrement à la fourchette.
4. Couper des petits dés de chorizo et mélanger au panais. Saler, poivrer et ajouter la muscade.
5. Eplucher, laver et râper les carottes.

Pour le crumble

1. Couper le beurre en petits morceaux et le mélanger à la farine, l'œuf, le parmesan en copeaux, le sel et le poivre.
2. Mélanger du bout des doigts et former de petits bâtonnets.
3. Répartir sur une plaque allant au four recouverte de papier sulfurisé.
4. Cuire à 160° C jusqu'à obtenir une coloration brune.

Montage de la verrine

1. Faire une couche du mélange panais-chorizo, puis une couche de carottes râpées.
2. Saupoudrer les streusels pour recouvrir la verrine.
3. Servir aussitôt.

Pour 4 personnes :

400 g de panais
¼ de chorizo
2 carottes
Sel, poivre
Noix de muscade

Pour la pâte à crumble :

1 œuf
60 g de farine de blé
30 g de beurre (le sortir 1/2 heure avant de commencer la recette)
40 g de parmesan
Sel, poivre

Cette recette a été proposée
par Christian HILD,
chef de la Cuisine centrale de
Centre Alsace (67)
API ALSACE



Gratin au Bleu

Préparation

Pour 4 personnes :

400 g d'émincé de dinde
120 g de bleu
280 g de pâtes papillons
1 boîte de maïs
100 g de petits pois fins
20 g de margarine
1 cuillère à soupe d'huile de tournesol
20 g de gruyère râpé
Basilic
Sel, poivre
2 gousses d'ail
Piment : facultatif

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Faire chauffer l'huile et la margarine dans une poêle.
3. Faire dorer l'émincé de dinde. Saler et poivrer.
4. Cuire les pâtes et les petits pois dans l'eau bouillante salée.
5. Egoutter et les mélanger avec le maïs, l'émincé de dinde et le fromage en dés.
6. Assaisonner et ajouter les gousses d'ail écrasées, le basilic et une pincée de piment.
7. Mettre du gruyère râpé et passer rapidement au four juste pour faire dorer.
8. Décorer d'une feuille de basilic avant de servir.

Cette recette a été proposée par Thierry OLLE, chef à l'École de gendarmerie de Rochefort sur mer (17) API LITTORAL ATLANTIQUE



Boudin Parmentier

Pour 4 personnes :

4 petites pommes de terre
1 gros oignon
3 boudins noirs
30 g de beurre
20 cl de lait
Lamelles de Cantal
Sel, poivre

Préparation

1. Préchauffer votre four à 180° C.
2. Eplucher, laver et cuire les pommes de terre.
3. Préparer une purée de pommes terre avec le lait et la moitié du beurre. Saler, poivrer et réserver.
4. Eplucher et laver l'oignon puis le couper en lamelles.
5. Couper les boudins noirs en morceaux.
6. Dans une poêle, faire dorer les oignons avec le beurre restant.
7. Disposer dans la verrine : les oignons dorés, puis disposer le boudin et compléter avec la purée.
8. Parsemer de cantal en lamelles.
9. Cuire au four à 180°C pendant 20 minutes.

Cette recette a été proposée par
Gilles BASTIEN, chef du restaurant
du Lycée St Joseph (63)
API AUVERGNE



Sardine au crumble de TUC®

Préparation

1. Préchauffer le four à 200 °C.
2. Ouvrir les boîtes de sardines et les égoutter.
3. Enlever l'arrête centrale de chaque sardine.
4. Émietter les sardines avec le fromage frais, la ciboulette ciselée et le piment. Mélanger.

Pour le crumble :

Dans un saladier, casser et émietter les Tucs® grossièrement.

Montage de la verrine

1. Mettre un peu de Tuc® émietté au fond.
2. Ajouter le mélange sardines et fromage frais.
3. Terminer avec du Tuc® émietté.
4. Décorer avec un biscuit Tuc® entier.

Cette recette a été proposée
par Valérie LE GALLOUDEC,
chef aux LAP Tuscayrats, (81)
API PAYS D'OC



Pour 4 personnes :

2 boîtes de 100 g de sardines à l'huile
100 g de fromage frais
4 branches de ciboulette
Piment : assaisonner à votre goût

Pour la pâte à crumble :

100 g de Tuc®

Gratin de ravioles au saumon

Préparation

Pour 4 personnes :

200 g de saumon fumé
1 pot de 50 cl de crème épaisse
Muscade
Ciboulette
1 barquette de 240 g de ravioles de Romans
Sel, poivre
40 g de gruyère râpé

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Mélanger la crème et la muscade. Ajouter de la ciboulette ciselée.
3. Emincer le saumon fumé en lamelles et l'incorporer au mélange de crème.
4. Ajouter les ravioles détachées, saler et poivrer.
5. Mettre dans la verrine et saupoudrer de gruyère râpé sur le dessus.
6. Passer au four à 180 °C pendant 15 minutes.
7. Décorer avec de la ciboulette

Cette recette a été proposée par
Julien GIRAUD, chef au Centre
Découverte « La Chabotte » (26)
API DRÔME ARDÈCHE



Tomates au thon revisitées

Préparation

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Émietter le thon, le mélanger avec le basilic haché et la moutarde. Réserver.
3. Laver les tomates cerises et les couper en quartiers.

Pour le crumble

1. Couper le beurre en petits morceaux et le mélanger à la farine, ajouter le parmesan en copeaux et la chapelure.
2. Émietter du bout des doigts de façon à former une pâte sableuse. Réserver.

Montage de la verrine

1. Faire une couche du mélange de thon puis une couche de tomates cerises.
2. Émietter la pâte à crumble au-dessus de façon à recouvrir la verrine.
3. Cuire au four à 180 °C pendant 15 minutes. Servir aussitôt.
4. Décorer d'une tomate cerise

Suggestion

Accompagner d'une salade de roquette assaisonnée au vinaigre balsamique.

Cette recette a été proposée par Ludovic DENISE, chef du restaurant de la Clinique du Belvédère (76)
API HAUTE NORMANDIE

Pour 4 personnes :

1 boîte de 280 g de thon au naturel
Basilic
2 cuillères à soupe de moutarde
12 tomates cerises

Pour la pâte à crumble :

80 g de chapelure
100 g de farine de blé
80 g de beurre (le sortir 1/2 heure avant de commencer la recette)
80 g de parmesan



Crumble de légumes et crevettes

Préparation

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Laver et couper la courgette en dés.
3. Emincer l'oignon rouge et hacher les herbes finement.
4. Les mélanger avec les courgettes, les petits pois et l'huile de noix.
5. Assaisonner avec la muscade, le sel et le poivre.

Pour le crumble

1. Couper le beurre en petits morceaux et le mélanger à la farine, au zeste de citron et aux noix.
2. Mélanger du bout des doigts pour former une pâte sableuse. Réserver.

Montage de la verrine

1. Disposer quelques crevettes dans le fond de la verrine.
2. Ajouter le mélange petit-pois/courgettes/oignons.
3. Émietter la pâte à crumble au-dessus de façon à recouvrir la verrine.
4. Cuire au four à 180 °C pendant 20 minutes.
5. Décorer d'une crevette avant de servir.

Cette recette a été proposée
par Alexandre ROGRIGUEZ,
chef du Restaurant
CNRS de Nancy (54)
API LORRAINE



Pour 4 personnes :

16 crevettes
1 courgette
1 oignon rouge
Cerfeuil
Coriandre
1 petite boîte de petits
pois
1 cuillère à soupe d'huile
de noix
Muscade
Sel, poivre

Pour la pâte à crumble :

50 g de farine de blé
40 g de beurre (le sortir
1/2 heure avant de
commencer la recette)
20 g de noix concassées
Zeste de citron

Gratin Aphrodisiaque

Préparation

Pour 4 personnes :

½ chou-fleur
2 pavés de saumon
2 poireaux
Gingembre frais râpé :
assaisonner à votre goût
Une cuillère à soupe de miel
1 cuillère à soupe de crème
fraîche
15 g de beurre
Sel, poivre
Quelques copeaux de
parmesan

1. Détailler le chou-fleur en bouquets et les laver. Les cuire à l'eau bouillante salée pendant 10 mn, puis les égoutter.

2. Cuire les pavés de saumon en vapeur ou au four.

3. Laver les poireaux et les émincer. Les faire revenir au beurre dans une poêle.

4. Mélanger les poireaux avec le chou-fleur, ajuster l'assaisonnement. Réserver.

5. Mixer le saumon en ajoutant le gingembre, le miel et la crème fraîche. Saler, poivrer.

Montage de la verrine

1. Disposer un lit du mélange poireaux/chou-fleur et avec une poche à douille, compléter la verrine avec la mousse de saumon.

2. Parsemer de parmesan et passer au four 7 min (180°C).

Cette recette a été proposée
par Nicolas PERRAINE et Carla
MAGASSA, chefs du restaurant de
l'INSEE Bordeaux (33)
API AQUITAINE



Gratin d'autrefois

Préparation

1. Saisir le paleron dans une cocotte avec l'oignon coupé finement et le beurre.
2. Ajouter le vin blanc puis compléter avec de l'eau jusqu'à mi-hauteur. Ajouter 1 cube de bouillon, les tomates coupées en quartiers, et laisser mijoter pendant 2 heures.
3. Une fois cuit, laisser refroidir. Dégraisser le paleron et le détailler en morceaux.
4. Laver, éplucher et couper en petits dés chaque légume. Puis les passer au beurre rapidement chacun leur tour.
5. Préparer une petite omelette assaisonnée et la couper en forme de cercle de la taille de la verrine.

Montage de la verrine

1. Mettre successivement : une couche de panais et rutabaga mélangés, une couche de paleron, une couche de topinambour et finir par l'omelette.
2. Disposer des copeaux de parmesan et passer au four 7 min à 180°C.

Pour 4 personnes :

600 g de paleron de bœuf
2 rutabagas
2 panais
2 topinambours
1 oignon
2 tomates
25 cl de vin blanc
20 g de beurre
1 œuf
20 cl de lait
1 cube de bouillon déshydraté
Copeaux de parmesan
Sel, poivre

Cette recette a été proposée par
Vincent BOURDILLEAU,
chef du restaurant Résidence de
Laigné en Belin (72)
API MAINE ANJOU



Vitelottes croustillantes

Préparation

1. Préchauffer votre four à 180 °C.
2. Laver et cuire les vitelottes dans une casserole d'eau bouillante salée.
3. Une fois cuite, éplucher les vitelottes et préparer une purée.
4. Ajouter la crème fraîche, le beurre et l'huile de noix. Saler, poivrer et réserver.
5. Laver et couper la courgette en dés.
6. Faire revenir les lardons à la poêle avec les dés de courgettes.

Pour le crumble

1. Couper le beurre en petits morceaux et le mélanger à la farine, la cassonade et la poudre d'amandes.
2. Émietter du bout des doigts de façon à former une pâte sableuse. Réserver.

Montage de la verrine

1. Dans la verrine, mettre la purée de vitelottes puis le mélange courgettes/lardons.
2. Émietter la pâte à crumble au-dessus de façon à recouvrir la verrine.
3. Décorer de quelques amandes effilées.
4. Cuire au four à 180 °C jusqu'à coloration.

Cette recette a été proposée par
Adil MEGROU, chef du restaurant
« Les Terrasses de la Chapelle »
d'Armentières (59)
API LILLE LITTORAL

Pour 4 personnes :

4 pommes de terre vitelottes
20 cl de crème fraîche
20 g de beurre
2 cuillères à soupe d'huile de noix
1 courgette
150 g de lardons
Quelques amandes effilées
Sel, poivre

Pour la pâte à crumble :

50 g de cassonade
100 g de farine de blé
80 g de beurre (le sortir 1/2 heure avant de commencer la recette)
60 g de poudre d'amandes



Crème qui rit® et son crumble craquant

Préparation

1. Laver, éplucher puis émincer les légumes.
2. Dans une cocotte, cuire les légumes avec la pomme de terre et le bouillon de volaille.
3. Mixer le tout puis ajouter la Vache qui rit® et les crevettes grises.

Pour le crumble

1. Emincer les échalotes.
2. Égrener le beurre, les biscottes et les échalotes du bout des doigts.
3. Disposer le crumble sur une plaque de cuisson couverte de papier sulfurisé.
4. Faire dorer au four en surveillant.

Montage de la verrine

1. Verser le potage dans la verrine.
2. Émietter la pâte à crumble au-dessus de façon à recouvrir la verrine.
3. Décorer avec quelques crevettes grises.

Pour 4 personnes :

200 g d'endives
200 g de carottes
200 g de céleri
1 pomme de terre
1 cube déshydraté de bouillon de volaille
4 vaches qui rit®
200 g de crevettes grises

Pour la pâte à crumble :

2 échalotes
60 g de beurre (le sortir 1/2 heure avant de commencer la recette)
100 g de farine
100 g de de biscottes

Cette recette a été proposée par Nathalie FREMEAU, chef à la Maison St Jean à Laventie (62)
API PAS DE CALAIS ARTOIS



Poivrons verts en crumble d'amandes

Préparation

1. Préchauffer le four à 220 °C.
2. Laver, épépiner et émincer les poivrons en lamelles.
3. Eplucher les échalotes et l'ail et les émincer.
4. Laver et tailler grossièrement le persil.
5. Faire revenir le tout dans l'huile d'olive. Saler et poivrer.

Pour le crumble

1. Ecraser à la fourchette les biscottes émiettées avec l'emmental, la poudre d'amandes et le beurre.

Montage de la verrine

1. Mettre le mélange poivrons, échalotes et ail au fond de la verrine.
2. Émietter la pâte à crumble au-dessus de façon à recouvrir la verrine.
3. Faire dorer le crumble au four à 220°C.
4. Décorer d'une branche de persil avant de servir.

Cette recette a été proposée par
Florence FASCIA,
chef du Restaurant CIV (06)
API PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Pour 4 personnes :

4 poivrons verts
2 échalotes
1 gousse d'ail
2 branches de persil plat
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
Sel, poivre

Pour la pâte à crumble :

4 biscottes
100 g d'emmental
60 g de poudres d'amandes
100 g de beurre (le sortir 1/2 heure avant de commencer la recette)



Gratin de Salem

Préparation

1. Laver et éplucher les carottes. Les couper en gros morceaux.
2. Laver, éplucher et évider la citrouille. La couper en gros morceaux.
3. Cuire les légumes dans un petit bouillon de volaille, pendant 25 min.
4. En parallèle, lancer la cuisson du riz pilaf pendant 10 min.
5. Pendant ce temps, couper la poitrine fumée en lamelles et la saisir à la poêle.
6. Une fois les légumes cuits, égoutter et réaliser une purée; incorporer la crème et la moitié de la poitrine fumée.
7. Rectifier l'assaisonnement si besoin et ajouter la muscade. Réserver.

Montage de la verrine

1. Disposer une couche de riz, une couche du mélange purée carotte/citrouille et lardons, une couche de riz et une dernière couche du mélange.
2. Décorer avec les lamelles de poitrine fumée restantes.

Pour 4 personnes :

2 Carottes
¼ de Citrouille
1 cube de bouillon de volaille déshydraté
1 verre de riz long
8 tranches de poitrine fumée
1 cuillère à soupe de crème fraîche
25 cl de vin blanc
Muscade
Sel, poivre

Cette recette a été proposée par
Marie Pierre GARCIA ALBERT, chef
du restaurant Collège St Jean (81)
API MIDI PYRÉNÉES



Crumble de tomates

Préparation

1. Préchauffer le four à 160 °C.
2. Laver les tomates-cerises et les couper en quartiers.
3. Eplucher, laver et couper l'oignon en fines lamelles. Hacher l'ail.
4. Mélanger de manière homogène, tomates, oignon, ail et huile d'olive.
5. Saler, poivrer. Ajouter un peu de thym.

Pour le crumble

1. Couper le beurre en petit morceaux et le mélanger à la farine et à la chapelure.
2. Émietter du bout des doigts de façon à former une pâte sableuse. Réserver.

Montage de la verrine

1. Mettre le mélange tomates, oignon et ail au fond de la verrine.
2. Émietter la pâte à crumble au-dessus de façon à recouvrir la verrine.
3. Cuire au four à 160 °C pendant 40 minutes de façon à bien dorer le dessus.

Pour 4 personnes :

20 tomates-cerises environ
1 gros oignon
1 gousse d'ail
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
Thym
Sel, poivre

Pour la pâte à crumble :

30 g de chapelure
60 g de farine de blé
60 g de beurre (le sortir 1/2 heure avant de commencer la recette)

Cette recette a été proposée par Cédric JUDAS, chef au CRNA Est de Reims (51) API CHAMPAGNE ARDENNES



Gratin Oriental

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Laver et éplucher les légumes.
3. Faire des tranches fines de courgettes et couper en quartiers les tomates cerises. Réserver.
4. Chauffer le concentré de tomates pour faire une sauce.
5. Faire revenir l'égrené de bœuf avec l'oignon et l'ail, ajouter le cumin, et la coriandre. Saler et poivrer.
6. Ajouter un peu de sauce tomate au bœuf et finir de cuire à feu doux.
7. Faire revenir les tranches de courgettes à l'huile d'olive, saler et poivrer.
8. Les faire dorer et les égoutter sur du papier absorbant. Les mélanger aux tomates coupées.

Montage de la verrine

1. Faire une couche d'égrené de bœuf puis une couche de courgettes aux tomates et terminer avec le gruyère râpé.
2. Faire gratiner au four.
3. Décorer avec la coriandre avant de servir.

Pour 4 personnes :

1 courgette
8 tomates cerises
1 petite boîte de concentré de tomates
400 g d'égrené de bœuf
1 gros oignon
1 pincée d'ail
1 pincée de cumin
Coriandre fraîche
20 g de gruyère râpé
Huile d'olive
Sel, poivre

Cette recette a été proposée
par Youcef BEKKOUR,
chef à la Maison de retraite
Le Clos Fleuri (77)
API ILE DE FRANCE EST



Crumble Rhubarbe salé

Préparation

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Laver, éplucher et découper la rhubarbe en dés.
3. Faire revenir l'oignon émincé dans une poêle avec l'huile d'olive puis ajouter la rhubarbe, le bouillon cube, le poivre et un ½ verre d'eau.
4. Laisser mijoter jusqu'à ce que la rhubarbe compote.

Pour le crumble

1. Couper le beurre en petits morceaux et le mélanger à la farine, la poudre de noisettes et le parmesan.
2. Mélanger à la main de façon à former une pâte sableuse. Réserver.

Montage de la verrine

1. Verser la compote de rhubarbe.
2. Émietter la pâte à crumble au-dessus de façon à recouvrir la verrine.
3. Cuire au four à 180 °C pendant 45 minutes.

Cette recette a été proposée
par Franck MICHEL, chef
du restaurant de l'EHPAD
Les Jardins de Sémiramis (95)
API ILE DE FRANCE NORD

Pour 4 personnes :

400 g de rhubarbe
1 pièce d'oignon rouge
1 cube de bouillon déshydraté
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
Poivre

Pour la pâte à crumble :

100 g de farine de blé
80 g de beurre (le sortir 1/2 heure avant de commencer la recette)
30 g de parmesan
20 g de poudre de noisettes



Gratin de patates douces

Préparation

Pour 4 personnes :

600 g de patates douces
20 cl de crème liquide
Persil
1 bûchette de fromage de chèvre
80 g de cerneaux de noix
Sel, poivre

1. Eplucher les patates douces et les couper en gros morceaux.
2. Les cuire dans une casserole d'eau salée une dizaine de minutes. Elles doivent être tendres.
3. Les écraser en purée, ajouter la crème et le persil. Mélanger. Saler et poivrer.
4. Couper le fromage de chèvre en petits cubes.
5. Concasser les noix.
6. Mettre la purée dans la verrine et les morceaux de chèvre sur le dessus.
7. Parsemer de noix concassées.
8. Faire gratiner au four.

Cette recette a été proposée
par Cyril GRANOTIER,
chef du restaurant de l'internat
St Nicolas à St Etienne (42)
API VALLÉE DU RHÔNE



Cabillaud en crumble de chorizo

Préparation

1. Préchauffer le four à 160 °C.
2. Couper en 4 des rondelles de chorizo et mélanger la moitié avec 4 cuillères à soupe de pulpe de tomates.
3. Cuire les filets de cabillaud à la vapeur ou à l'eau. Saler.

Pour le crumble

1. Couper le beurre en petit morceaux et le mélanger à la chapelure, au reste de chorizo et au paprika.
2. Émietter du bout des doigts. Réserver.

Montage de la verrine

1. Mettre le mélange tomates-chorizo au fond de la verrine.
2. Compléter avec le poisson émietté.
3. Émietter la pâte à crumble au-dessus de façon à recouvrir la verrine.
4. Cuire au four à 160 °C pendant 30 minutes de façon à bien dorer le dessus.
5. Décorer d'une rondelle de chorizo avant de servir.

Pour 4 personnes :

1 boîte de pulpe de tomates
¼ de chorizo
400 g de filets de cabillaud
Sel, poivre

Pour la pâte à crumble :

60 g de chapelure
60 g de beurre (le sortir 1/2 heure avant de commencer la recette)
¼ de Chorizo
1 pincée de paprika

Cette recette a été proposée
par Sébastien PIERRON,
chef du restaurant
Le Clos des Chevannais (89)
API BOURGOGNE



CRUMBLES & GRATINS



SUCRÉS !

Crumble inversé

Préparation

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Faire fondre le chocolat au micro-ondes quelques secondes.
3. Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, l'œuf et le fromage blanc.
4. Incorporer au mélange, le chocolat fondu.

Pour le crumble

1. Couper des petits morceaux d'écorce d'oranges confites.
2. Les mélanger avec les noisettes pilées, les amandes effilées et la poudre d'amandes.

Montage de la verrine

1. Disposer le crumble de noisettes et amandes jusqu'à mi-hauteur.
2. Ajouter la préparation au chocolat.
3. Cuire au four à 180 °C pendant 12 minutes.
4. Décorer de lamelles d'oranges confites.

Pour 4 personnes :

100 g de chocolat
20 g de farine
80 g de sucre
4 œufs
20 g de fromage blanc

Pour la pâte à crumble :

40 g d'écorces d'oranges confites
20 g de noisettes pilées
20 g de poudre d'amandes
20 g d'amandes effilées
20 g de poudre de noisettes

Cette recette a été proposée par
Marc CAMUSARD, chef du Restaurant
France Télécom à Montpellier (34)
API LANGUEDOC ROUSSILLON



Crumble Caraïbes

Préparation

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Couper les poires et bananes en morceaux.
3. Les mélanger à la moitié de la noix de coco râpée. Réserver.
4. Faire fondre le chocolat dans une casserole à feu doux avec la crème liquide.

Pour le crumble

1. Couper le beurre en petits morceaux et le mélanger à la farine, la vergeoise et le reste de la noix de coco.
2. Mélanger à la main de façon à former une pâte sableuse. Réserver.

Montage de la verrine

1. Mettre le chocolat fondu au fond de la verrine.
2. Incorporer le mélange poires/bananes/coco.
3. Émietter la pâte à crumble au-dessus de façon à recouvrir la verrine.
4. Cuire au four à 180 °C pendant 20 minutes.

Cette recette a été proposée
Charlie DEHAESE, chef de la Cuisine
Jean Lempereur (59)
API GRANDES CUISINES

Pour 4 personnes :

4 ½ poires au sirop
2 bananes
1 g de noix de coco râpé
40 g de chocolat pâtissier
10 cl de crème liquide

Pour la pâte à crumble :

100 g de vergeoise
100 g de farine de blé
80 g de beurre (le sortir 1/2
heure avant de commencer
la recette)
10 g de noix de coco râpée



Gratin Pommes-Framboises

Préparation

Pour 4 personnes :

3 pommes
Une vingtaine de framboises
3 jaunes d'œufs
60 g de sucre
20 cl de crème liquide
80 cl de lait

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Laver, éplucher et couper les pommes en petits cubes.
3. Laver les framboises.
4. Dans un saladier, mélanger les jaunes d'œufs, le sucre, la crème liquide et le lait.
5. Dans la verrine, mettre les pommes, puis les framboises et verser la crème au-dessus.
6. Passer au four 20 minutes à 180°C.
7. Décorer d'une framboise avant de servir.

Cette recette a été proposée par
Joël BAILLY, chef à la Municipalité
de Villefranche sur Cher (41)
API CENTRE VAL DE LOIRE



Crumble façon Liégeois

Préparation

1. Battre les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit bien blanc et mousseux.
2. Ajouter le mascarpone en continuant à mélanger.
3. Monter les blancs en neige bien fermes avec une pincée de sel et les ajouter au mélange. Réserver.
4. Mettre le Nutella® et la crème au bain marie.

Pour les roses des sables

1. Faire fondre le beurre à la casserole et ajouter le chocolat morceau par morceau avec le sucre glace.
2. Hors du feu, incorporer les Corn Flakes®.
3. Former des petits tas avec les Corn Flakes® et les déposer sur du papier sulfurisé. Laisser refroidir.

Montage de la verrine

1. Faire une couche de mascarpone, une couche de Nutella® et une seconde couche de mascarpone.
2. Décorer avec la rose des sables.

Cette recette a été proposée par
Nathanaël WUIBAUT sur le restaurant
de scolaire de Thiant (59)
API HAINAUT

Pour 4 personnes :

2 œufs (blancs + jaunes)
50 g de sucres
125 g de mascarpone
80 g Nutella®
80 cl de crème liquide
Pincée de sel

Pour les roses des sables :

300 g de Corn Flakes®
50 g de chocolat noir
30 g de beurre
30 g de sucres glace



Crumble Exotique

Préparation

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Laver, éplucher et couper l'ananas et la mangue en cubes.
3. Les faire revenir dans le beurre.
4. Quand les fruits ont commencé à cuire, ajouter un peu de cassonade, l'arôme de vanille, le rhum et la cannelle.

Pour le crumble

1. Couper le beurre en petits morceaux et le mélanger à la farine, la cassonade et la poudre d'amandes.
2. Mélanger à la main de façon à former une pâte sableuse. Réserver.

Montage de la verrine

1. Verser le mélange de fruits.
2. Émietter la pâte à crumble au-dessus de façon à recouvrir la verrine.
3. Cuire au four à 180 °C pendant 20 minutes.
4. Retirer du four et décorer avec les feuilles d'ananas préalablement lavées.

Pour 4 personnes :

1 ananas
1 mangue
15 g de beurre
20 g de cassonade
1 cuillère à café d'arôme vanille liquide
1 cuillère à soupe de rhum
1 pincée de cannelle

Pour la pâte à crumble :

50 g de cassonade
100 g de farine de blé
80 g de beurre (le sortir 1/2 heure avant de commencer la recette)
60 g de poudre d'amandes

Cette recette a été proposée par
Véronique FERRU, chef à la Maison
de Retraite les Rocs (79)
API POITOU CHARENTE LIMOUSIN



Gratin de fruits rouges

Préparation

1. Laver les fraises et les framboises.
2. Equeuter et couper les fraises dans la longueur.
3. Mélanger les fraises avec les framboises.

Pour la crème pâtissière

1. Faire bouillir le lait avec le sucre vanillé.
2. Dans un saladier, battre l'œuf avec le sucre puis ajouter la farine.
3. Hors du feu, incorporer le mélange dans le lait chaud.
4. Remettre à feu doux pour faire épaissir en remuant très soigneusement pendant 5 à 10 min. Arrêter la cuisson dès les premiers bouillonnements. Laisser tiédir.

Montage de la verrine

1. Mettre un peu de crème pâtissière dans le fond de la verrine.
2. Disposer le mélange fraises et framboises au milieu.
3. Compléter avec le reste de la crème pâtissière.
4. Mettre au frais au moins pendant 2 heures.
5. Avant de servir, ajouter la cassonade et dorer au chalumeau.
6. Décorer de groseilles.

Pour 4 personnes :

200 g de fraises
200 g de framboises
1 grappe de groseilles
1 pincée de cassonade

Crème pâtissière :

25 cl de lait
1 œuf
30 g de farine
40 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé

Cette recette a été proposée
par Marc DERUELLE, chef du
restaurant Baxi (02)
API PICARDIE



Crumble Coco-ananas

Préparation

Préchauffer le four à 200 °C

Réaliser le mélange

1. Eplucher et couper l'ananas en morceaux.
2. Le faire revenir avec du beurre et la noix de coco.
3. Réhydrater les raisins secs avec de l'eau et du rhum.

Pour le crumble

1. Mélanger le sucre, la noix de coco, la farine, la cannelle et la vanille.
2. Incorporer le beurre, mélanger à la main jusqu'à obtenir une pâte sableuse.

Montage de la verrine

1. Disposer les raisins secs puis l'ananas.
2. Émietter la pâte à crumble au-dessus de façon à recouvrir la verrine.
3. Cuire au four à 200 °C pendant 30 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.
4. Laisser refroidir avant de servir.
5. Décorer de noix de coco et d'un bâton de cannelle.

Pour 4 personnes :

1 ananas
15 g de beurre
20 g de noix de coco râpée
20 g de raisins secs
1 cuillère à café de rhum

Pour la pâte à crumble :

80 g de sucre
80 g de farine de blé
80 g de beurre (le sortir 1/2 heure avant de commencer la recette)
20 g de noix de coco râpée
1 pincée de cannelle
1 pincée de vanille

Cette recette a été proposée
par Maria VAZ FONTE,
chef à la Résidence
les Saulnes de Seyssinet (38)
API ALPES DAUPHINÉ



Crumble sans fruit

Préparation

Préchauffer le four à 180 °C

Réaliser vos bonbons de chocolat

Recouvrir les chamallow® de pâte à tartiner en vous aidant d'un cure-dent. Réserver.

Réaliser le mélange

1. Mettre la betterave avec un peu d'huile d'olive et la menthe préalablement lavée, dans le blender et faire tourner jusqu'à obtenir une pâte lisse. Réserver.
2. Laver et couper en cubes le céleri et le braiser à la poêle avec le beurre et la vanille.

Pour le crumble

1. Couper le beurre en petits morceaux et le mélanger à la farine et au sucre.
2. Mélanger à la main de façon à former une pâte sableuse. Réserver.

Montage de la verrine

1. Mettre le mélange de betteraves au fond de la verrine puis le céleri.
2. Émietter la pâte à crumble au-dessus de façon à recouvrir la verrine.
3. Cuire au four à 180 °C pendant 20 minutes.
4. Décorer avec le chamallow® au chocolat.

Cette recette a été proposée par Mr SKOTOWSKI et Mr COQUET chefs du Restaurant de la CRAMIF PARIS 19^{ème} API ILE DE FRANCE CENTRE



Pour 4 personnes :

20 g de pâte à tartiner
4 chamallows®
2 betteraves cuites
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
200 g de céleri rave
10 g de beurre
Vanille
Menthe

Pour la pâte à crumble :

100 g de sucre
100 g de farine de blé
80 g de beurre (le sortir 1/2 heure avant de commencer la recette)

Crumble Pommes & Noisettes

Préparation

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Laver, éplucher, vider et découper les pommes en dés.
3. Dans une poêle, faire chauffer une noisette de beurre et y faire dorer les pommes avec le sucre pour les caraméliser. Réserver.
4. Concasser grossièrement les noisettes entières.

Pour le crumble

1. Couper le beurre en petits morceaux et le mélanger à la farine, la poudre de noisettes et le sucre.
2. Mélanger à la main de façon à former une pâte sableuse. Réserver.

Montage de la verrine

1. Mettre les noisettes concassées au fond de la verrine.
2. Verser les pommes caramélisées.
3. Émietter la pâte à crumble au-dessus de façon à recouvrir la verrine.
4. Cuire au four à 180 °C pendant 15 minutes.
5. Décorer avec une noisette entière.

Pour 4 personnes :

4 Pommes Golden
40 g de noisettes entières
1 cuillère à soupe de sucre
10 g de beurre

Pour la pâte à crumble :

100 g de farine de blé
80 g de beurre (le sortir 1/2
heure avant de commencer
la recette)
100 g de sucre
20 g de poudre de noisettes

Cette recette a été proposée par
Thierry MARTIN, chef du Restaurant
scolaire de Pluneret (56)
API BRETAGNE



Choco-Crumble

Préparation

Réaliser le mélange

1. Préchauffer le four à 120 °C.
2. Porter le lait à ébullition, verser les carrés de chocolat et mélanger jusqu'à ce que le chocolat soit bien fondu.
3. Attendre 5 à 10 minutes pour incorporer les œufs entiers et fouetter énergiquement.

Pour le crumble

1. Couper le beurre en petits morceaux et le mélanger à la farine, au Corn Flakes® et au sucre.
2. Mélanger du bout des doigts de façon à former une pâte sableuse.

Montage de la verrine

1. Disposer la préparation au chocolat dans la verrine et mettre au four 15 minutes à 120 °C.
2. A mi-cuisson, émietter la pâte à crumble au-dessus du chocolat et remettre au four.
3. Finir en maintenant 2 minutes en position « grill ».
4. Déguster tiède.

Cette recette a été proposée par
Cathy MARETTE, chef du restaurant de
la CAF à Saint Germain en Laye (78)
API Ile de France Sud

Pour 4 personnes :

30 cl lait concentré non sucré
160 g de chocolat noir
2 œufs entiers

Pour la pâte à crumble :

80 g de sucre
80 g de farine de blé
80 g de beurre (le sortir 1/2 heure avant de commencer la recette)
30 g de Corn Flakes®



Pommes-Griottes craquantes

Préparation

1. Préchauffer votre four à 160 °C.
2. Laver, éplucher et épépiner les pommes.
Les couper en petits cubes.
3. Les faire caraméliser avec le beurre et le sucre.

Pour le crumble

1. Couper le beurre en petits morceaux et le mélanger à la farine, le sucre et la poudre d'amandes.
2. Émietter du bout des doigts de façon à former une pâte sableuse. Réserver.

Montage de la verrine

1. Mettre un fond de pommes puis recouvrir de griottes.
2. Émietter la pâte à crumble au-dessus de façon à recouvrir la verrine.
3. Cuire au four à 160°C pendant 15 minutes.

Suggestion

Servir tiède avec une boule de glace vanille.

Cette recette a été proposée par
Mickaël RONDOT, chef du restaurant
scolaire de Bar sur Aube (10)
API SUD CHAMPAGNE



Pour 4 personnes :

4 pommes Golden
20 g de beurre
2 cuillères à soupe de sucre
1 bocal de griottes au sirop
(ou bigarreaux)

Pour la pâte à crumble :

50 g de sucre
100 g de farine de blé
80 g de beurre (le sortir 1/2
heure avant de commencer
la recette)
60 g de poudre d'amandes

Crumble du Verger

Préparation

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Laver, éplucher, épépiner et découper les pommes et les poires en tranches.
3. Dans une poêle, les faire dorer doucement avec un peu de beurre en les suçant légèrement.
4. Saupoudrer de cannelle à votre goût.

Pour le crumble

1. Couper le beurre en petits morceaux et le mélanger à la farine et au sucre.
2. Mélanger à la main de façon à former une pâte sableuse. Réserver.

Montage de la verrine

1. Mettre une couche de poires, puis de pommes.
2. Émietter la pâte à crumble au-dessus de façon à recouvrir la verrine.
3. Cuire au four à 180 °C pendant 30 minutes.
4. Décorer avec un bâton de cannelle.

Cette recette a été proposée par
Micheline CHAPOT, chef du
restaurant du RIE Seb International
à Faucogney-la-Mer (70)
API BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ



Pour 4 personnes :

2 Pommes à cuire
2 poires
10 g de beurre
1 cuillère à soupe de sucre
Cannelle

Pour la pâte à crumble :

100 g de farine de blé
80 g de beurre (le sortir 1/2
heure avant de commencer
la recette)
80 g de sucre