

# Crumble de coings au sarrasin

Bonjour à toutes et tous

Cette recette de crumble coing – sarrasin est un peu une histoire de *cuisine ratée*. Vous allez sourire. ..Vu que les pérégrinations de mon déménagement se prolongent, j'ai fini par quitter mon appart'-hôtel temporaire pour prendre un gîte à l'entrée du Gers. J'ai gagné de la place, la campagne à proximité, la possibilité d'héberger toute la famille sur place quelques jours et une cuisine décente.

Ayant eu envie de refaire des sablés au sarrasin, je m'y suis mise mais.. allez faire des sablés quand : 1) vous n'avez pas de rouleau à pâtisserie pour étaler la pâte, 2) Vous n'avez pas de feuille de cuisson pour le four.. Même en utilisant la vieille technique du beurrage de la plaque de tôle, vos biscuits accrochent et vous récupérez des miettes... Idée m'a prise alors de les valoriser sous forme d'un crumble. Ayant trouvé des [coings](#) au marché, le concept de coings au sirop et en crumble me sembla une bonne idée de dessert. . Et là, excellente petite découverte ! Avec sa note rustique, le **sarrasin** se marie très bien avec le fruité du **coing**. Le coing, quand à lui est suffisamment fort en goûts pour s'équilibrer avec la rusticité du sarrasin. On s'est tellement régalés que j'ai noté précautionneusement le concept, pour le refaire correctement le week-end d'après et vous le proposer.

Voilà, je souhaitais vous partager l'idée, afin de vous donner des alternatives pour cuisiner le coing. Il vaut plus que la simple recette de pâte de coing ☐Belle journée

- CRUMBLE DE COINGS  
AU SARRASIN -



# Recette : Crumble coings, sarrasin, noisette

Saison de la recette : Novembre et Décembre

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes (coings)+15 min (crumble)

---

## Ingrédients

Pour 4 à 6 personnes :

Pour le crumble:

- 90 g de farine de sarrasin
- 60 g de beurre
- 40 g de poudre de noisette
- 60 g de cassonade
- 1 pincée de sel

Pour les coings au sirop

- 4 coings moyens
- 80 g de sucre
- 2 étoiles de badiane
- 1 gousse de cardamome

# Réalisation

## Étape 1 : Cuisson des coings

- Lavez vos coings, puis retirez la peau à l'économe. Coupez-les en 4 et retirez leur trognon dur. Vérifiez aussi s'il n'y a pas de gentils locataires dans les coings, surtout s'ils sont bio..
- Disposez les coings dans une casserole, couvrez l'eau puis ajoutez le sucre et les épices. Portez à ébullition.
- Faites les cuire à feu moyen jusqu'à ce que les coings soient bien fondants et aient pris une couleur orangée. Cela prend autour de 30 à 40 minutes selon la taille des coings. Préparez le crumble entre temps.
- Récupérez vos coings et réservez-les (1)
- Portez le sirop à ébullition jusqu'à avoir un début de texture nappante. Une fois arrivés à ce point, réservez le sirop avec les coings.

## Étape 2 : Réalisation du crumble

- Dans un saladier, placez tous les ingrédients du crumble. Mélangez à la main jusqu'à bien amalgamer et former une pâte homogène.
- Sur une plaque de cuisson four recouverte de papier cuisson, émiettez cette pâte en gros morceaux.
- Faites la cuire pendant 15 minutes à 180°C

Pour servir ce crumble coings sarrasin : Servez les coings frais ou à température ambiante nappés d'un peu de sirop et avec le crumble sur le dessus. Crumble pomme noisette

---

**Astuces :**

- (\*) C'est vraiment important que les poivrons soient bien tendres pour que le plat soit fondant. Des poivrons trop croquants ne sont généralement pas trop appréciés dans les plats chauds.
  - Sur le choix des poivrons : Si vous optez pour des poivrons verts, votre plat sera plutôt porté vers l'acidité. Avec des poivrons rouges, plutôt dans le doux.
  - Variante : Variez les épices en ajoutant par exemple du cumin, ou une pointe de piment.
  - Variante 2 : Vous pouvez aussi ajouter un œuf par personne pour compléter le plat.
  - A l'avance : Le plat peut aussi se préparer à l'avance. Conservez jusqu'à 2-3 jours au réfrigérateur.
  - En cas de gros appétits, servez avec de la semoule
-