



FICHE RECETTE

LE COOKIE CRUMBLER SUCRÉ

Pour 2 beaux cookies (ou plus de mini-cookies) :

○ Ingrédients :

- Poudre de pain : 30g (=6cas si mou, 2cas si sec)
- Sucre : 15g (=1cas)
- œuf battu : 15g (=1cas)
- beurre : 10g
- ➔ *Garniture au choix* : pépites de chocolat, poudre cacao, fruits en morceaux... : 10g (=1cas)

○ Matériel :

- 1 feuille de papier sulfurisé
- 1 bol
- 1 mixeur



1. Broyer le pain au mixeur (au choix finement ou grossièrement)
2. Verser dans un bol : la poudre de pain, le sucre, l'œuf battu, les pépites de chocolat et mélanger
3. Ajouter le beurre et malaxer jusqu'à obtention d'une pâte homogène
4. Façonner les cookies à la taille voulue et les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé
5. Cuisson 12 minutes au four à 180°C

Astuce : cette recette est une base de biscuit et peut être revisitée avec autre chose que du chocolat et même en salé !



www.crumbler.fr

 **Crumbler**

cas = cuillère à soupe



FICHE RECETTE

LE COOKIE CRUMBLER SALÉ

Pour 2 beaux cookies (ou plus de mini-cookies) :

○ Ingrédients :

- Poudre de pain : 30g (=3cas si mou, 2cas si sec)
- œuf battu : 15g (=1cas)
- beurre : 10g
- Sel : 1 pincée
- → *Garniture au choix : ex. tomate, olives, emmental rapé...* : 20g (=2cas)

○ Matériel :

- 1 feuille de papier sulfurisé
- 1 bol
- 1 mixeur



1. Broyer le pain au mixeur (au choix finement ou grossièrement)
2. Verser dans un bol : la poudre de pain, l'œuf battu, la garniture, et mélanger
3. Ajouter le beurre et malaxer jusqu'à obtention d'une pâte homogène
4. Façonner les cookies à la taille voulue et les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé
5. Cuisson 12 minutes au four à 180°C

Astuce : cette recette est une base de biscuit et peut être revisitée !



cas = cuillère à soupe

www.crumbler.fr

 **Crumbler**



FICHE RECETTE

LE MUFFIN CRUMBLER SUCRÉ

Pour 1 beau muffin (ou plus de mini-muffins) :

○ Ingrédients :

- Poudre de pain mou : 20g (=3cas)
- Œuf battu : 15g (=2cas)
- Crème liquide : 25g (=2cas)
- Sucre : 15g (=1cas)
- → *Garniture au choix* : pépites de chocolat, poudre cacao, fruits en morceaux... : 15g (=1cas)

○ Matériel :

- 2 moules à muffins, 1 bol, 1 fourchette

○ Préparation du pain au choix :

- Coupé en dés 1cmx1cm
- Broyé grossièrement au mixeur



1. Réduire le pain selon la préparation choisie (broyé ou en dés)
2. Mélanger dans le bol l'œuf, la crème liquide, le sucre, les dés de pommes et les pépites de chocolat
3. Ajouter le pain et mélanger jusqu'à ce qu'il soit bien imbibé
4. Verser le mélange dans les moules en tassant bien
5. Saupoudrer de sucre et/ou de pépites
6. Cuire 20 minutes à 180°C

Astuce : cette recette est une base de muffin et peut être revisitée avec autre chose que du chocolat et même en salé !



www.crumbler.fr



cas = cuillère à soupe



FICHE RECETTE

LE MUFFIN CRUMBLER SALÉ

Pour 1 beau muffin (ou plus de mini-muffins) :

○ Ingrédients :

- Poudre de pain mou : 20g (=3cas)
- Œuf battu : 15g (=2cas)
- Crème liquide : 25g (=2cas)
- Sel : 1 pincée
- → *Garniture au choix : ex .tomates, olives, emmental rapé...* : 20g (=2cas)

○ Matériel :

- moules à muffins, 1 bol, 1 fourchette

○ Préparation du pain au choix :

- Coupé en dés 1cmx1cm
- Broyé grossièrement au mixeur



1. Réduire le pain selon la préparation choisie (broyé ou en dés)
2. Mélanger dans le bol l'œuf, la crème liquide, la garniture
3. Ajouter le pain et mélanger jusqu'à ce qu'il soit bien imbibé
4. Verser le mélange dans les moules en tassant bien
5. Saupoudrer de sucre et/ou de pépites
6. Cuire 20 minutes à 180°C

Astuce : cette recette est une base de muffin et peut être revisitée avec autre chose que du chocolat et même en salé !



cas = cuillère à soupe

www.crumbler.fr

 **Crumbler**



FICHE RECETTE

LA PIZZA CRUMBLER

Pour 4 mini-pizzas:

○ Ingrédients :

- Poudre de pain : 16g (=3cas si mou, 2cas si sec)
- Farine T55 : 25g (3cas)
- Sel : 1 pincée
- Sucre : 1 pincée
- Huile d'olive : 1cac
- Eau
- → *Garniture au choix : ex .sauce tomates, olives, emmental rapé...: 20g (=2cas)*

○ Matériel :

- Papier sulfurisé, 1 bol, 1 fourchette

○ Préparation du pain au choix :

- Broyé au mixeur (grossièrement si mou; finement si sec)

2 - Dans un saladier, mélanger les miettes, la farine, la pincée de sel et de sucre, l'huile d'olive

3 - Ajouter l'eau très progressivement dans le bol en continuant de mélanger

3 - Pétrir cette pâte jusqu'à obtenir une pâte homogène qui se décolle des parois de votre plat.

4 - Etaler la pâte et la garnir

5 - Cuisson 20 à 25 MIN à 180°C



www.crumbler.fr



cas = cuillère à soupe



FICHE RECETTE

LA TARTELETTE CRUMBLER

Pour 4 mini-tartelettes :

○ **Ingrédients :**

- Poudre de pain : 16g (=3cas si mou, 2cas si sec)
- Farine T55 : 25g (3cas)
- Sel : 1 pincée
- Sucre : 1 pincée
- Huile d'olive : 1cac
- Eau
- → *Garniture au choix : ex .confiture, fruits en morceaux, chocolat,...*: 20g (=2cas)

○ **Matériel :**

- Papier sulfurisé, 1 bol, 1 fourchette

○ **Préparation du pain au choix :**

- Broyé au mixeur (grossièrement si mou; finement si sec)

2 - Dans un saladier, mélanger les miettes, la farine, la pincée de sel et de sucre, l'huile d'olive

3 - Ajouter l'eau très progressivement dans le bol en continuant de mélanger

3 - Pétrir cette pâte jusqu'à obtenir une pâte homogène qui se décolle des parois de votre plat.

4 - Etaler la pâte et la garnir

5 - Cuisson 20 à 25 MIN à 180°C



cas = cuillère à soupe

www.crumbler.fr





FICHE RECETTE

LE BROWNIE CRUMBLER

Pour 2 beaux brownies :

○ Ingrédients :

- poudre de pain mou : 30g (4cas)
- sucre : 30g (2cas)
- Huile de tournesol : 25g (2cas)
- œuf : 60g (=1 œuf)
- cacao en poudre : 10g (2cas)

○ Matériel :

- 2 moules à muffins
- 1 bol
- 1 fourchette
- 1 mixeur

○ Préparation du pain :

- Pain mou broyé au mixeur

1. Broyer le pain.
2. Mélanger le cacao, le sucre et la farine de pain.
3. Ajouter l'œuf puis l'huile.
4. Un fois que la pâte est homogène verser dans les moules
5. Enfourner à 200°C pendant 20min



Astuce : vous pouvez rajouter des morceaux de chocolat et des noix pour un dessert plus gourmand...
Miam !



www.crumbler.fr



cas = cuillère à soupe



FICHE RECETTE

LE PAIN CRUMBLER

Pour 1 mini-pain :

○ Ingrédients :

- Poudre de pain : 12g (=2cas si mou, 1cas si sec)
- Farine T55 : 25g (3cas)
- Levure fraîche boulangère : 2g
- Sel : 1 pincée
- Eau

○ Matériel :

- Papier sulfurisé, 1 bol, 1 fourchette

○ Préparation du pain au choix :

- Broyé au mixeur (grossièrement si mou; finement si sec)



1 - Délayer la levure dans 2 cas d'eau tiède. Laissez reposer 15 minutes.

2 - Dans le bol, mélanger les miettes, la farine et le sel et creuser un puits au milieu avec la main.

3 - Ajouter l'eau à la levure délayée pour arriver à 5 cl. Versez très progressivement dans le bol en continuant de mélanger.

3 - Pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène. Si besoin, ajouter un peu d'eau, très progressivement pour avoir une pate homogène et légèrement collante. Recouvrir d'un linge et laisser reposer 1 heure

4 - Cuisson 30 min. à 200°C, jusqu'à ce que la croute soit légèrement dorée



www.crumbler.fr



cas = cuillère à soupe