

Cobbler aux pêches et fruits variés



Adapté d'une recette de Martha Stewart : [Peach Cobblers](#)

Pour 6 personnes

Prep : 10 minutes

Cuisson : 35 à 45 minutes

La garniture aux fruits :

Choisir des fruits qui supportent la cuisson, comme un crumble par exemple.

Cette recette est traditionnellement donnée pour des pêches, mais on peut leur ajouter tout fruit qui apprécie une cuisson : poire, pomme, framboise, raisin...

Prévoir environ 1.5 kilo de pêches bien mûres et quelques fruits supplémentaires, ou bien 2 kilos de pêches toutes seules. Mais ça dépendra essentiellement de la taille de votre plat à gratin.

1 grosse csoupe de fécule de maïs

1/2 jus de citron

entre 60 et 100g de sucre, selon votre goût. En principe, 60g sont largement suffisants.

La croûte de pâte :

1 cup = 150g farine

3 soupe = 50g sucre, + 1 csoupe supplémentaire

1/2 sachet = 5 ou 6 g = 1 ccafé levure chimique (poudre à lever)

1/2 ccafé bicarbonate de soude

1/4 ccafé sel

3 csoupe = 45g beurre bien froid coupé en petits cubes

2/3 cup = 160ml lait caillé = 3 petits suisses Mais 160ml de yaourt (sans petit lait) ou fromage blanc conviendront très bien.

Préchauffer le four à 170°C, sans chaleur tournante.

Préparer les fruits dans un grand saladier en prenant soin de bien garder tout leur jus. Ajouter le jus de citron. Mélanger. Dans un bol, mélanger la fécule et le sucre. L'ajouter aux fruits. Mélanger, verser dans un plat à gratin de taille adaptée.

Préparer la pâte. Dans un mixeur à couteau (ou à la main dans un saladier !) mettre farine, sucre (juste 3 csoupe rases, pas la 4ème), levure, bicarbonate et sel, donner un coup de pulse pour mélanger tout ça. Ajouter les morceaux de beurre, sabler. Ajouter enfin les petits suisses, mélanger pour obtenir une pâte épaisse un peu comme de la purée. La quantité de pâte obtenue permet de réaliser exactement 6 quenelles de pâte (pour des cuillers à soupe de taille normale évidemment). Déposer ces quenelles élégamment sur les fruits.

Saupoudrer la pâte de la dernière csoupe de sucre et enfourner immédiatement pour environ 35 à 45 minutes, surveiller.