



# La cuisine de Bige

Essais culinaires pour tenter de combler un vice... la Gourmandise

by Damouredo

## Cranberry and Apple Cobbler

*La Cuisine de Bige*



*La Cuisine de Bige*



### - **Ingrédients** (entre parenthèses, les quantités US) :

- \* 200 g de canneberges et de mûres séchées (1 lb.fresh or frozen cranberries or 7 oz.dried cranberries)
- \* 450 g de pommes à cuire (1 lb.)
- \* le zeste et le jus d'une orange non traitée
- \* pinch of ground cloves (**j'aime pas ! Pas mis !**)
- \* 60 g de beurre froid (1/2 stick)
- \* 300 g de farine avec levure incorporée (1 3/4 cups)
- \* 60 g de sucre (1/4 cup)
- \* 15 cl de lait (2/3 cup) plus un peu pour le glaçage

### - **Réalisation** :

\* Préchauffer le four à 220 ° c (425 ° F).

\* Prélevez le zeste de l'orange, pressez le jus et versez le tout dans une casserole avec les canneberges, les mûres et les pommes pelées et découpées en fins quartiers.

\* Faites doucement pocher pendant environ 10 à 15 min. Réservez.

\* Préparez le **cobbler topping** : mélangez le beurre froid coupé en petits morceaux, la farine et le sel jusqu'à ce que vous obteniez une fine poudre sablée.

\* Ajoutez le sucre puis le lait.

Vous devez obtenir une pâte souple, un peu collante.

\* Sur un plan de travail fariné, étendez la pâte sur 1/2 cm d'épaisseur et coupez des cercles, au moyen d'un emporte-pièce.

\* Versez les fruits et le sirop dans un plat à four rond et disposez les cercles de pâte par-dessus, en conservant une "cheminée" au centre.

\* "Brossez" (*disait le livre et j'ai conservé la formule...*) le dessus des cercles de pâte avec le lait.

\* Enfournez et cuire pendant environ 15 min jusqu'à obtenir une jolie coloration de pâte.