



Cobbler aux prunes



Le cobbler, c'est ce dessert américain à base de fruits, recouverts d'une sorte de pâte à gâteaux qui est plus moelleuse qu'une pâte à crumble. C'est un dessert somme toute assez légère car il est très riche en fruits surmontés d'une mince couche de pâte à gâteau.

Ingrédients (pour un moule carré de 20 cm de côté) :

- 500 g de prunes (quetsches)
- 100 g de farine
- 1 œuf
- 30 g de sucre roux
- 50 ml de lait
- 30 g de beurre
- cannelle
- 1 cuil à café de levure chimique

Préparation :

Confectionner la compote : laver et dénoyauter les prunes. Mettre dans un casserole avec de la cannelle et une cuil à soupe de sucre. Laisser cuire à couvert sur feu doux une dizaine de minutes, jusqu'à ce que les fruits s'écrasent facilement.

Préchauffer le four th. 6 (180°C).

Faire la pâte à gâteau : Battre l'œuf, le lait et le reste du sucre. Verser la farine, la levure chimique

et le beurre mou. Ajouter un peu de cannelle. Amalgamer le tout, en ajoutant une à deux cuil à soupe de lait si la pâte est trop épaisse.

Disposer les prunes sur un plat à gratin, verser la pâte par dessus, en recouvrant la totalité des fruits.

Enfourner et laisser cuire 30 à 40 minutes jusqu'à ce que le dessus soit doré.

A déguster tiède ou froid.

Le 28 Septembre 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/09/28/index.html>