



Cobbler aux fruits rouges et noirs (adapté d'une recette de *Bon Appétit*).

Pour 6 personnes :

Pour les fruits rouges et noirs :

- 6 tasses de fruits rouges et noirs lavés (2 tasses 1/4 de mûres, 2 tasses 1/4 de framboises et 1 tasse 1/2 de fraises équeutées et coupées en deux pour moi) ;
- 1/3 de tasse de sucre en poudre ;
- 1 cuillère à soupe bombée de Maïzena (féculé de maïs).

Pour la garniture :

- 1 tasse de farine + un peu pour étaler la pâte ;
- 3 cuillères à soupe de sucre en poudre + un peu pour saupoudrer ;
- 1 cuillère à café de levure chimique (poudre à pâte) ;
- 1/4 de cuillère à café de sel ;
- 3 1/2 cuillères à soupe de beurre bien froid coupé en petits cubes ;
- 1/3 de tasse de lait bien froid + un peu pour badigeonner la pâte.



Préparez les fruits. Placez une grille au-milieu du four et préchauffez-le à 200°C. Mélangez le sucre et la maïzena dans un grand bol. Ajoutez les fruits et mélangez délicatement pour les enrober uniformément. Transférez-les dans un plat allant au four et laissez-les macérer le temps de préparer la pâte.

Préparez la pâte. Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre, la levure chimique et le sel. Ajoutez le beurre et incorporez-le du bout des doigts jusqu'à obtenir une consistance sableuse grossière. Ajoutez le lait et mélangez jusqu'à ce que la pâte commence à se former. Rassemblez-la en une boule et transférez-la sur un plan de travail légèrement fariné. Ecrasez-la du plat de la main 4 ou 5 fois puis étalez-la en un rectangle d'environ 25 cm sur 10. Coupez la pâte en deux dans le sens de la longueur puis deux fois dans le sens de la largeur afin d'obtenir 6 rectangles de taille égale. Disposez-les sur les fruits en laissant un centimètre entre chaque. Badigeonnez-les de lait et saupoudrez de sucre.

Faites cuire au four jusqu'à ce que les fruits forment des bulles et que les biscuits soient cuits et dorés, environ 30 minutes. Laissez refroidir le cobbler au moins 30 minutes. Si vous préparez le cobbler quelques heures à l'avance, vous pouvez le réchauffer quelques minutes dans un four préchauffé à 180°C. Servez avec de la glace à la vanille.