



### Pandowdy abricots-cerises.

Pour 8 personnes :

Pour les fruits :

- 750 g d'abricots ;
- 450 g de cerises ;
- 150 g de sucre ;
- 2 cuillères à soupe + 1 cuillère à café de maïzena ;
- 1/4 cuillère à café de quatre épices.

Pour la pâte :

- 170 g de farine ;
- 75 g de poudre d'amande ;
- 3 cuillères à soupe de sucre + 1 pour saupoudrer ;
- 3/4 de cuillère à café de levure chimique ;
- 1/4 de cuillère à café de sel ;
- 140 g (10 cuillères à soupe) de beurre froid coupé en petits cubes ;
- 100 ml de babeurre/lait ribot/lait caillé + 1 cuillère à soupe pour badigeonner.



**Astuce :** si vous ne trouvez pas de babeurre (ou si vous ne voyez pas l'utilité d'acheter une bouteille d'un litre pour en utiliser un dixième), remplacez-le par la même quantité de lait à laquelle vous ajoutez deux cuillères à café de jus de citron. Réservez quelques minutes afin de laisser le lait cailler.

Beurrez un moule à gratin et préchauffez le four à 200°C.

**Préparez les fruits.** Lavez, équeutez et dénoyotez les fruits. Coupez les cerises en deux et les abricots en 4 ou en 8 selon leur taille. Dans un grand saladier, mélangez le sucre, la maïzena et les épices puis ajoutez les fruits. Mélangez délicatement jusqu'à ce que ces derniers soient enrobés des ingrédients secs. Transvasez-les dans le plat beurré et réservez.

**Préparez la pâte.** Dans un saladier, mélangez la farine, 3 cuillères à soupe de sucre, la levure chimique et le sel. Ajoutez le beurre et mélangez jusqu'à ce qu'il soit enrobé de farine. Procédez alors comme pour une pâte sablée : incorporez les cubes de beurre du bout des doigts afin d'obtenir un sable grossier (il doit rester des petits morceaux de beurre). Ajoutez alors progressivement le babeurre en mélangeant jusqu'à ce que les ingrédients secs soient humides. Il ne sera pas forcément nécessaire d'utiliser tout le babeurre : vérifiez la texture de votre pâte, elle ne doit pas être trop collante.

Farinez votre plan de travail, déposez la boule de pâte ainsi obtenue et aplatissez-la en un rectangle ou un cercle (en fonction de la forme de votre moule). Attention, la pâte ne doit pas être trop fine. Déposez-la ensuite sur les fruits de façon uniforme : elle sera délicate à manipuler alors n'hésitez pas à procéder en plusieurs fois. Badigeonnez la pâte d'une cuillère à soupe de babeurre et saupoudrez d'une cuillère à soupe de sucre.

Faites cuire au four 30 minutes, puis baissez le thermostat à 180°C et poursuivez la cuisson 20 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée et que le jus des fruits bouillonne et ait épaissi. Laissez refroidir 30 minutes avant de servir.

Comme son cousin le cobbler, vous pouvez servir ce pandowdy avec une boule de crème glacée à la vanille ou à l'amande.