

Cobbler aux pêches de vigne et aux mûres

Ingrédients pour 6 personnes

La garniture : 1,2 kg de pêches de vigne - 250 g de mûres - 1 citron et son zeste - 50 g de sucre de canne - 1 sachet de sucre vanillé - 2 cm de gingembre frais épluché et finement râpé

La pâte à cobbler: 40 g de pignons de pin - 100 g de farine de blé - 100 g de beurre doux froid - 50 g de sucre de canne - 1 bonne pincée de levure chimique - une pincée de sel

Temps de préparation : 30 minutes

Niveau : facile

Coût : économique

1. Préchauffez le four à 220°C. Pelez, dénoyotez et coupez en deux les pêches. Lavez et égouttez les mûres.
2. Disposez-les dans un plat à gratin. Ajoutez le jus et le zeste de citron, le sucre de canne, le sucre vanillé et le gingembre.
3. Faites cuire pendant 15 minutes.
4. Pendant ce temps, passez au mixeur tous les ingrédients de la pâte à cobbler. Ajoutez deux cuillères à soupe d'eau, mélangez à la main.
5. Sortez les fruits du four et disposez la pâte à cobbler dessus à l'aide d'une cuillère à soupe. Enfournez pendant 15/20 minutes, jusqu'à ce que la croûte soit dorée. Servez sans attendre avec une boule de glace à la vanille.