



Pour 6 à 8 personnes

2 c à soupe de beurre

500 g de bleuets frais ou congelés

1/2 tasse (100 g) de sucre

1 c. à soupe de farine

1 zeste de citron

1 c. à soupe de jus de citron

Pâte à cobbler :

1 tasse (150 g) de farine

1/3 tasse (65 g) de sucre

1 1/2 c à café de poudre à pâte (levure chimique)

2 pincée de sel

1/2 c. à café de cannelle en poudre

1/4 tasse (60 g) de beurre fondu

1/2 tasse (125 ml) de lait

1 c. à café d'extrait de vanille

Dans un poêlon en fonte de 9 po (23 cm) de diamètre, fondre le beurre à feu moyen.

Ajouter la moitié des bleuets et la moitié du sucre et laisser cuire 10 minutes en remuant régulièrement jusqu'à obtenir la consistance d'une confiture.

Retirer du feu, ajouter le reste des bleuets et de sucre, la farine, le zeste et le jus de citron et bien mélanger.

La pâte ; Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients à la cuillère de bois, sans chercher à briser les grumeaux.

Répartir la pâte sur les bleuets jusqu'à 1 po (2,5 cm) du bord du poêlon

Cuire à chaleur moyenne et indirect (couvercle fermé) 350 F (180 C) pendant 20 minutes puis tourner le poêlon de 90 degrés et poursuivre la cuisson 25 minutes de plus, jusqu'à ce qu'une brochette insérée au cœur de la pâte en ressorte propre.

Poser le poêlon sur une grille et laisser tiédir 10 minutes.

Servir chaud ou à température ambiante, éventuellement avec de la crème fouettée.

