

Cobbler aux pêches

Pour 6 portions:

Garniture:

- 6-7 belles grosses pêches, tranchées
- 1/4 tasse de sucre

Pâte:

- 1/2 tasse de beurre salé, fondu
- 3/4 tasse de sucre
- 1 c. à thé d'extrait de vanille
- 1 tasse de farine tout usage non blanchie
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- Une pincée de sel
- 1/4 tasse de sucre Turbinado (gros sucre brun)
- Crème glacée à la vanille ou crème fouettée, pour servir

Préchauffer le four à 350 F.

Beurrer une poêle en fonte de 12 po. Vous pouvez aussi utiliser tout autre plat de cuisson.

Déposer les pêches dans la poêle. Saupoudrer avec le sucre et mélanger pour bien les enrober.

Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, le sucre et le sel. Ajouter la vanille et le beurre et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte à biscuit (chapelure grossière).

Déposer la pâte sur la garniture aux pêches. Ne pas trop travailler la pâte, seulement la saupoudrer et la placer avec les doigts pour qu'elle recouvre la garniture.

Cuire au four 30 minutes. Saupoudrer avec le gros sucre et retourner au four 10-15 minutes.

Terminer la cuisson à 475 F, pendant quelques secondes, pour bien dorer le dessus de la pâte.

Sortir du four et laisser reposer 15-20 minutes, pour que la garniture aux pêches s'épaississe.

Servir le cobbler tiède, accompagné de crème glacée ou de crème fouettée, au goût.

(Source: Kat - Douceurs au palais, recette de: [Pinch of yum](#))