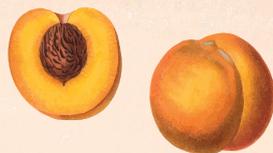


Cobler américain aux pêches



Le célèbre dessert américain bien-aimé, le cobbler aux pêches. Ce n'est peut-être pas la première chose qui vient à l'esprit des gens lorsqu'ils pensent à la cuisine américaine, mais c'est assurément délicieux. Les souvenirs d'enfance d'Allison Ochs, qui les préparait en cueillant des pêches dans le jardin de ses voisins, resteront à jamais gravés dans sa mémoire. Voici la recette originale.

Voici la recette :

Ingrédients

4 tasses de pêches ou de tout autre fruit

140g de farine

200g de sucre

Une pincée de sel

2 cuillères à café de levure chimique

160 ml de lait

225g de beurre

Coupez les pêches en quartiers. Dans un grand bol, mélangez la farine, le sucre, le sel, la levure chimique et le lait. Dans un moule à gâteau, faites fondre directement le beurre en le plaçant sur la cuisinière. Ajoutez le mélange de farine et de sucre par dessus et ne mélangez PAS. Placez les fruits sur le dessus de façon égale et faites cuire pendant 1 heure à 180°. Après l'avoir sorti du four, laissez-le refroidir pendant quelques minutes et servez-le avec de la glace à la vanille.

