

## Cobbler aux Prunes



INGRÉDIENTS pour 4 personnes



Facile



Bon marché



25 min.



30 min.

Ingrédients pour les fruits

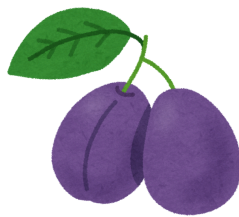
- 750g de prunes de saison
- 2 cuillères à soupe de sucre roux

Ingrédients pour la pâte à Cobbler

- 225g de farine • 80g de beurre • 1 œuf
- 1 cuillère à café de poudre à lever • 50g de sucre roux • 10cl de lait • 1 pincée de sel

### PRÉPARATION

- Lavez les prunes.
- Séparez les oreillons et retirez les noyaux.
- Mettez les prunes dans un bol et ajoutez le sucre, mélangez et laissez reposer le temps de préparer la pâte.
- Dans un bol, versez la farine, le sucre, la poudre à lever et un peu de sel.
  - Ajoutez le beurre coupé en dés et incorporez-le à la farine du bout des doigts pour obtenir un mélange sableux.
- Ajoutez l'œuf, le lait et mélangez. La pâte doit être souple et un peu collante.
- Versez les prunes dans un plat à gratin beurré.
- Recouvrez les fruits avec des grosses cuillères à soupe de pâte en laissant des espaces.
- Enfournez 30 minutes à 180 °C.



*Et pour plus de gourmandise, ajoutez une boule de glace vanille, de la chantilly ou une cuillerée de crème fouettée...*



## L'accord mets-vin

Avec un cidre Breton ou Normand, brut, demi sec ou doux.

*Avec un jus de pomme bien frais des Vergers de l'Île à Saint Grégoire.*

*Avec un jus de pomme bien frais des Vergers de l'Île à Saint Grégoire.*

RETROUVEZ LES VINS  
Dans notre onglet  
"CAVE"