



## Cobbler à la rhubarbe et framboises

PORTIONS

**6**

TEMPS DE PRÉPARATION

**25 minutes**

TEMPS DE CUISSON

**35 minutes**

Rhubarbe-framboises: un duo qui fait ses preuves depuis belle lurette!

### Ingrédients

- 8 tiges de rhubarbe
- 375 ml (1 1/2 tasse) de framboises
- 125 ml (1/2 tasse) de sucre
- 15 ml (1 c. à soupe) de zestes d'orange
- 45 ml (3 c. à soupe) de fécule de maïs

### Pour la pâte croustillante:

- 250 ml (1 tasse) de farine
- 60 ml (1/4 de tasse) de cassonade
- 7,5 ml (1/2 c. à soupe) de poudre à pâte
- 1,25 ml (1/4 de c. à thé) de bicarbonate de soude
- 60 ml (1/4 de tasse) de beurre ramolli
- 5 ml (1 c. à thé) de vanille
- 125 ml (1/2 tasse) de babeurre (lait de beurre)
- 60 ml (1/4 de tasse) de noisettes hachées

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

---

---

### Préparation

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Peler les tiges de rhubarbe et les couper en petits morceaux.
- 2 Dans un bol, mélanger la rhubarbe avec les framboises, le sucre, les zestes d'orange et la fécule de maïs. Déposer les fruits dans un plat de cuisson de 20 cm (8 po).
- 3 Dans un autre bol, mélanger la farine avec la cassonade, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude. Incorporer le beurre et la vanille. Verser graduellement le babeurre en remuant. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance

beurre et la vanille. verser graduellement le pâteurre en remuant. mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène. Incorporer les noisettes.

- 4 Répartir la pâte sur les fruits. Cuire au four de 35 à 40 minutes.