

zeste

Cobbler aux bleuets

par LE BOUCAN

Quantité : **4 portions et plus** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **1 h 35 min**

Préparation **20 min**

Cuisson **75 min**



PUBLICITÉ

Ingrédients

375 ml (1 1/2 tasses) de farine

250 ml (1 tasse) de sucre

Une pincée de sel

250 g (1/2 lb) de beurre fondu

750 ml (3 tasses) de bleuets surgelés, décongelés

60 ml (1/4 tasse) de cassonade dorée

1 (c. à soupe) de gingembre frais, râpé

125 ml (1/2 tasse) de menthe fraîche, hachée

1 (c. à soupe) de jus de citron

1 1/2 (c. à soupe) de fécule de maïs

Bon à savoir !

ÉQUIPEMENT – barbecue au charbon de type kettle
– cheminée d'allumage– charbon de bois

Préparation

1. Préparer le barbecue en 3 zones et le chauffer à 375°F (190°C).
2. Dans un bol, combiner la farine, le sucre et le sel. Ajouter le beurre fondu et mélanger jusqu'à la formation d'une pâte. Placer la pâte dans une pellicule plastique et façonner un boudin d'environ 3 po (7,5 cm) de diamètre. Réserver au frigo.
3. Dans un autre bol, mélanger les bleuets, la cassonade, le gingembre, la menthe, le jus de citron et la fécule de maïs. Verser dans un moule de 7 po x 9 po (18 cm x 23 cm).
4. Couper la pâte refroidie en disques d'environ 1/2 po (1 cm) d'épaisseur. En couvrir le mélange de bleuets.
5. Cuire dans la zone de cuisson indirecte pendant 1 heure 15 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit bien cuite.
6. Retirer le cobbler du barbecue et laisser reposer pendant 15 minutes avant de servir.

PUBLICITÉ