

zeste

Cobbler aux bleuets

par STEVEN RAICHLEN

Quantité : **8 portions** (1) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **50 min**

Préparation **5 min**

Cuisson **45 min**



PUBLICITÉ

Ingrédients

GARNITURE AUX BLEUETS

2 L (8 tasses) de bleuets

65 ml (1/4 tasse) de farine

125 ml (1/2 tasse) de sucre

5 ml (1 c. à thé) de zeste de citron

30 ml (2 c. à soupe) de jus de citron

Huile de canola

APPAREIL

250 ml (1 tasse) de farine tout usage non blanchie

65 ml (1/4 tasse) d'avoine

45 ml (3 c. à soupe) de sucre

15 ml (1 c. à soupe) de poudre à pâte

85 ml (1/3 tasse) de beurre salé, à température ambiante

125 ml (1/2 tasse) de lait

5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille

15 ml (1 c. à soupe) de sucre granulé

3 ml (1/2 c. à thé) de sel

MATÉRIEL

Poêle en fonte

Cop eau x de pommier

Préparation

1. Préparer le barbecue pour une cuisson indirecte, à feu moyen-fort. Dépose bleuets dans un bol (en verre de préférence). Ajouter $\frac{1}{4}$ de tasse de la farine sucre, le zeste de citron, le jus de citron. Mélanger délicatement
2. Badigeonner la poêle en fonte avec un peu d'huile de canola. Verser le mélange de bleuets dans la poêle.
3. Dans un bol, mélanger la farine, l'avoine, le sucre, la poudre à pâte et le sel. Ajouter le beurre et mélanger à l'aide d'un coupe-pâte ou avec les doigts jusqu'à ce que le mélange ait la grosseur de petits pois. Ajouter le lait additionné de la vanille. Avec une cuillère en bois, mélanger jusqu'à ce que pâte soit agglomérée et que les ingrédients secs soient humidifiés, mais que la texture soit encore grumeleuse.
4. Répartir le mélange sur les bleuets. Parsemer de 2 c. à soupe de sucre.
5. Mettre les copeaux de bois dans une boîte en métal, directement sur les briquettes (ou charbons). Poser la boîte sur la partie allumée du barbecue. Lorsqu'elle fume, poser la poêle en fonte sur la grille de la partie éteinte du barbecue. Refermer le couvercle et cuire de 40 à 45 minutes.

PUBLICITÉ