

## Cobbler pêches - 6 personnes

<http://www.papillesetpupilles.fr/2010/09/cobbler-aux-peches-de-jamie-oliver.html/>

Même si cette recette est facile, le résultat est extraordinaire ! La combinaison des pêches chaudes et juteuses cuisant dans leur propre sirop avec les dumplings « cobbler » crousti-moelleux est incroyable. **Vous pouvez faire cette recette à l'avance, puis la ramener à la vie en la réchauffant au four (en ajoutant un peu d'eau dans le plat pour ne pas la dessécher).** A servir bien chaud, avec un peu de glace à la vanille fondante sur le dessus.

- **8 pêches** bien mûres, sans noyau, coupées en morceau (nectarines, mirabelles....)
- 1 gousse de vanille, fendue en deux (récupérer les petites graines noires)  
facultatif
- le zeste d'un citron vert et son jus si l'on ne veut pas d'orange
- 40g de sucre roux
- un peu de zeste et le jus d'une orange [ne mettre que quelques zestes (facultatif)]
- 2 cm de gingembre frais, pelé et finement râpé

### Pour la garniture « cobbler »

- 40g de pignons de pin ou d'amandes coupées en morceaux
- 100g de farine + 1/2 cuillère à café de levure chimique). *Je mets 60g farine de riz, 30g farine de maïs, 70g poudre d'amande + 1 cc levure*
- 50g de sucre en poudre extrafin – sel
- 100g de beurre doux, bien froid ou margarine. *Je mets 50g margarine*

En option : sucre glace pour le service et glace vanille de bonne qualité, pour le service

Préchauffez le four à 240°C ou plus. Dans un plat en terre (d'environ 25cm de diamètre), mélangez délicatement les quartiers de pêche avec les graines de vanille, le zeste de citron vert, le sucre roux, le zeste et le jus d'orange et le gingembre râpé.

Enfournez 10 à 15 minutes, le temps que les fruits soient bien ramollis – la durée de cuisson dépend, en fait, de la maturité des pêches.

Pendant ce temps, préparez la garniture « cobbler ».

- **Si vous avez un mixeur**, mixez les pignons de pin, ajoutez la farine, la levure, le sucre et une pincée de sel. Coupez le beurre froids en petits dés, ajoutez-les et mixez pour obtenir une espèce de pâte à crumble, très friable. Placez-la dans un saladier.
- **Si vous faites la pâte à la main**, placez les pignons dans un sac en plastique et écrasez-les avec un rouleau à pâtisserie. Mettez-les ensuite dans un saladier avec la farine, la levure, le sucre et une pincée de sel. Râpez le beurre très froid par dessus. Mélangez du bout des doigts pour obtenir une sorte de pâte à crumble, très friable.
- **Je mélange avec une fourchette, les farines, poudre amande, sucre, sel, levure, avec la margarine.. J'ajoute les morceaux d'amandes puis 2 CS d'eau citronnée (1cc café jus de citron).**

A ce stade, quelle que soit la méthode employée, ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau, et mélangez pour former une pâte en une boule homogène. Laissez reposer.

Sortez le plat du four et versez-y la moitié d'un verre d'eau(je ne mets pas d'eau) Grattez et décollez délicatement le caramel de cuisson pour être sûr que rien n'attache. Ensuite, déposez des morceaux de pâte sur les pêches encore très chaudes.

Remettez au four 20 minutes à 240°C. Quand c'est bien coloré, bouillant, et presque parfait, sortez la glace à la vanille.

Sortez le plat du four, déposez quelques cuillerées à soupe de glace à la vanille directement sur les pêches. Laissez fondre : la glace liquide se mêle au sirop de cuisson et fait un superbe effet marbré. Apportez de suite sur la table.

Je sers le cobbler tel quel et la glace à côté.