



Cobbler aux prunes Reine Claude

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 kg de prunes Reine-Claude
- 1 citron
- 1 c. à café de cannelle
- 30 g + 50 g de sucre
- 1 c. à café de levure
- 75 g d'amandes émondées
- 100 g de beurre froid
- 10 cl de lait

1. Préchauffez le four à 210 °C.
2. Lavez les prunes Reine-Claude, dénoyotez-les et mettez-les dans un plat à four. Arrosez du jus du citron, saupoudrez de 30 g de sucre et de la cannelle. Mélangez.
3. Mettez 50 g d'amandes dans le bol d'un mixeur avec la farine, la levure, le reste du sucre et le beurre coupé en dés. Mixez quelques instants pour obtenir une texture sableuse, puis ajoutez l'œuf et le lait et mixez de nouveau pour lier la pâte.
4. Versez des cuillerées de pâte sur les prunes, parsemez du reste des amandes grossièrement concassées et d'un peu de cannelle. Placez le plat au four pour 25 minutes de cuisson. Servez tiède.

Astuces

Le cobbler est encore meilleur tiède, n'hésitez pas à le réchauffer légèrement avant de le déguster.

Vous pouvez remplacer les amandes par des noisettes et la cannelle par de la vanille en poudre ou le zeste râpé d'un citron.