Heather

Et
Ses recettes d'Amérique

Le Michigan est connu pour ses arbres fruitiers, surtout ses pommes, mais aussi les cerises. 75% de la production nationale provient du Michigan et la ville de Traverse City, capitale mondiale de la cerise, qui honore ce fruit à travers un festival ! Cette année est la 90ème édition et il attire plus de 500 000 visiteurs !

CHERRY COBBLER

Ingrédients :

Fond de plat :
500 gr de cerises dénoyautées

Mélange humide :
150 gr de sucre
1 c à soupe de Maïzena
1 c à soupe de vanille liquide
250 ml d'eau bouillante

Mélange Pâte :
125 gr de farine
200 gr de sucre
1 sachet de levure
1 pincée de sel
1 c à café de cannelle
1/2 c à café de noix de muscade
120 ml de lait
50 gr de beurre mou, limite fondu

Recette :

Faites préchauffer votre four à 180°/ Th6.
Mettez les cerises au fond de votre moule. Mélangez tous les ingrédients de la pâte dans l'ordre. Déposez sur les cerises. Préparez votre mélange humide en mélangeant bien le sucre et la maïzena avant d'y incorporer l'eau bouillante puis la vanille. Versez sur la pâte et enfournez immédiatement pendant 45 mn environ. Servir tiède.

Astuces :

Le cobbler ressemble à peu près à un crumble avec une pâte plus épaisse, la différence étant l'utilisation de la levure et de la farine, le crumble lui étant normalement à base de flocons d'avoine et sans levure. Le cobbler comme le crumble peut être varié à l'infini puisque c'est à peu près la même recette peu importe les fruits utilisés! Avec ou sans les épices voir même des épices différentes ! A vous de choisir selon vos goûts et puis agrémenté d'une boule de glace vanille, de chantilly ou de crème liquide....je ne vous en dis pas plus et vous laisse découvrir votre version du cobbler.

Si vous aussi vous souhaitez voir une recette particulière, n'hésitez pas à m'envoyer un petit message avec vos suggestions à **contact@steve-heather.fr.** Vous pouvez retrouver toutes mes recettes sur le **www.steve-heather.fr** dans la rubrique bonus puis boîte à surprises.

Countryment

Heather