

Cobbler aux pêches et amandes

Bonjour à toutes et tous,

L'année 2023 a été une année à fruits. Pruniers et pêches se sont montrés particulièrement motivés – malgré leur jeune âge -, nous offrant assez régulièrement des récoltes. La [pêche](#) en particulier est un fruit très versatile que l'on peut tout autant déguster cru, que cuisiner en salé ou sucré. Avec les récoltes, impossible de ne pas songer au dessert.

Oubliez la pêche melba, le fruit se cuisine de plein d'autres façons. Outre Atlantique par exemple, le *cobbler aux pêches* (version moelleuse du crumble) est un dessert assez traditionnel. J'optais donc pour celui-ci, avec quelques touches locales : de la poudre d'amande dans la pâte, une branche de romarin du jardin pour une note de finesse. Servi frais, il se révéla un petit plaisir fruité et frais, tout en ayant cette touche de raffinement du romarin. A refaire tous les étés !

Je vous propose l'idée, si jamais vous cherchez un dessert d'été qui change (et qui puisse se déguster frais).



© Au Fil du Thym

Cobbler aux pêches et amandes

Recette : Cobbler aux pêches et amandes

Saison de la recette : mi juin à mi septembre

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de préparation : 20 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 800 g de pêches
- 100 g de farine
- 60 g de poudre d'amandes
- 80 g de beurre
- 80 g de sucre
- 1/2 cuillère de levure chimique
- 1 branche de romarin

Réalisation

- Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre, la poudre de d'amande, la levure chimique et le beurre coupé en petits morceaux. Mélangez le tout à la main jusqu'à bien amalgamer. Si la pâte ne s'amalgame pas bien (cela peut dépendre de la farine), ajoutez 1 à 2 cuillère à soupe d'eau ou de lait jusqu'à obtenir la texture désirée.
- Lavez les pêches puis égouttez bien. Coupez en 4 (ou 8 sil elles sont grosses), retirez le noyaux, puis répartissez dans un plat à gratin. Lavez, égouttez et effeuillez le romarin. Répartissez sur les pêches.
- Récupérez la pâte à cobbler, détachez des boules de pâte de la taille d'une noix, puis aplatissez les en disque épais. Répartissez les disques sur les fruits en recouvrant tout le plat.
- Enfournez pour 30 à 40 minutes à 180°C. Le cobbler doit « dorer » sur le dessus.
- Laissez refroidir et placez au frais avant de servir.

Servez ce cobbler de pêches préférentiellement frais.

Astuces :

- Le choix des pêches (jaune, blanches, de vigne) est à votre convenance.
- Si vos pêches ne sont pas très riches en saveurs, n'hésitez pas à les poêler quelques minutes pour faire ressortir les saveurs.
- *Gourmandise* : Vous pouvez accompagner de crème fouettée ou d'une boule de glace vanille (ou les deux) si vous souhaitez.

