

Cobbler de prunes au sarrasin

Bonjour à toutes et tous

Le hasard fait parfois (très) bien les choses, car en arrivant dans le Gers il y a bientôt deux ans, j'ai découvert que c'était « *l'autre pays des prunes* » (l'officiel étant la Lorraine). Les prunier sauvages poussent à foison dans la campagne, l'arbre adore le climat et nombreux sont les arboriculteurs en proposant. En cette fin d'été, impossible donc de passer à côté d'un **dessert aux [prunes](#)**. Ayant déjà décliné diverses prunes en [gâteau](#), en tartes, en [confiture](#), en tian, j'avais bien envie de proposer une idée qui change : en crumble ou pour être exacte en cobbler, c'est à dire la version moelleuse du crumble. Pour pousser un peu plus le clin d'œil au Gers, j'avais aussi envie de modifier la recette classique de pâte à cobbler pour lui donner une petite note de sarrasin. Cette plante est largement cultivée dans le Gers et a délicieusement fleuri dans les champs tout l'été.

La dégustation a révélé l des fruits fondants et une pâte moelleuse, une saveur acidulée de prunes avec la note de rusticité du sarrasin. C'est un dessert de transition : un pied dans les saveurs de l'été avec les prunes, un autre pied dans l'automne avec le sarrasin. Tout le monde a apprécié y compris ceux peu amateurs de prunes.

Voilà. Juste avant la rentrée, je voulais partager cette recette de cobbler prunes avec vous et avec l'office de tourisme de Condom – Tenarèze. J'espère qu'elle plaira à tous. Bonne journée !

- Cobbler aux prunes
et sarrasin -



Cobbler prunes sarrasin

Recette : Cobbler de prunes au sarrasin

Saison de la recette : Août à mi Octobre

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients

Pour 4 à 6 personnes :

Pour les fruits :

- 800 g de prunes (quetsches, reine claudes, stanley, prunes rouges..)
- 50g de sucre (1)

Pour la pâte

- 80 g de farine de sarrasin
- 80 g de farine de blé
- 80 g de beurre
- 80 g de sucre
- 1/2 cuillère de levure chimique
- (facultatif) 2 cuillères à soupe de sarrasin grillé (kasha)

Réalisation

- Dans un saladier, mélangez les deux farines, le sucre, 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 des farines), ajoutez 1 à 2 cuillère à soupe d'eau ou de lait jusqu'à la texture désirée.
- (facultatif) incorporez les graines de sarrasin dans la pâte.
- Lavez les prunes puis égouttez bien. Coupez les en deux ou en quatre, retirez le noyau, puis répartissez les dans le plat de servir (idéal : plat à tarte en porcelaine). Saupoudrez ensuite des 50g de sucre.
- 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
- 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 prunes préférentiellement frais. Les prunes sont souvent très acides si elles sont chaudes.

Astuces :

- (1) Le saupoudra de sucre est nécessaire car les prunes s'acidifient à la cuisson. Ajustez la quantité de sucre à vos prunes : Les 50g correspondent aux quetches, stanley, reine claudes et autres prunes « mi acides » Pour les prunes rouges, vous pouvez aisément monter à 75g, ces dernières étaient très acides à la cuisson.
- Accompagnez de chantilly pour les plus gourmands.

