Temps de cuisson : 40 minutes

Temps de préparation : 15 minutes

Degré de difficulté : facile

Portion : 8

Cobbler aux bleuets

Ingrédients :

- 4 tasses de bleuets, frais ou décongelés
- 1 c. table de jus de citron
- Zeste d'un demi-citron
- ¼ tasse de sucre
- 1/3 tasse de beurre non salé, fondu

Gâteau :

- 1 tasse de sucre
- 1 tasse de farine
- 1 c. thé de poudre à pâte
- ½ c. thé de bicarbonate de soude
- ¼ c. thé de sel
- ¾ tasse de lait
- 1 c. thé de vanille

Marche à suivre :

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. Dans un bol, mélanger les bleuets, le jus de citron, le zeste de citron, le ¼ tasse de sucre.
3. Verser le beurre fondu dans un plat allant au four de 9 par 13.
4. Verser ensuite le mélange de bleuets.
5. Dans un autre bol, mélanger le sucre, la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate et le sel.

6. Ajouter ensuite le lait et la vanille. Mélanger jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
7. Répartir le mélange sur les bleuets. Ce n'est pas nécessaire que ce soit uniforme.
8. Cuire au four pendant 35 à 40 minutes ou jusqu'à ce que le gâteau soit bien doré.
9. Servir avec de la crème glacée à la vanille.