



Recette réalisée par
MAMICHE
Boulangerie de quartier



LE COBBLER ABRICOTS, GINGEMBRE ET SÉSAME

« Nous avons découvert ce dessert pendant l'un de nos voyages en Angleterre. Il s'inspire directement du crumble, dont il reprend toute la générosité et gourmandise. Ici aux abricots, gingembre et sésame, c'est un délice garanti ! »

Pour 4-6 personnes :

Préparation abricots :

1kg d'abricots frais
190g de sucre muscovado
2g de vanille
5g de gingembre frais haché

Pâte :

225g de farine pâtisnière
90g de farine d'épeautre
75g de sucre cassonade
8g de sel fin
23g de baking powder
130g de beurre doux
225g de crème liquide
100g de sucre cassonade
25g de sésame

Procédé :

1. Dénoyer les abricots et les couper en 4. Ajouter le sucre muscovado, la vanille, le gingembre haché et bien mélanger avec les mains. Mettre au fond d'un plat en une couche épaisse en tassant bien (environ 3-5 cm).
2. Préparer l'appareil : mettre les 2 farines, le sel, la baking powder et le sucre dans un robot. Ajouter le beurre bien froid en petit cubes et mélanger avec l'embout spatule jusqu'à obtenir une consistante sableuse (un peu comme un crumble).
3. Ajouter la crème liquide doucement : une fois le mélange bien incorporé, passer la pâte sur le plan de travail préalablement fariné.
4. Etaler la pâte d'une épaisseur d'environ 1 cm (un peu épais) et détailler des cercles à l'emporte-pièce (ou tout autre forme de votre choix).
5. Les mettre alignés sur les abricots.
6. Dorer avec un mélange œuf, sel, sucre et lait au pinceau.
7. Saupoudrer avec beaucoup de cassonade et de sésame.
8. Enfourner au four ventilé à 165°C pendant 40 minutes.