



CANADA AGRICULTURE
AND FOOD MUSEUM
MUSÉE DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION
DU CANADA



Cobbler aux bleuets à la mode des Maritimes

Aussi nommé un grunt aux bleuets, ce dessert est délicieux servi avec une boule de crème glacée. Le Canada est le plus grand producteur et exportateur de bleuets nains (sauvages). Les bleuets sauvages sont principalement cultivés dans les Maritimes, au Québec et en Ontario, tandis que la Colombie-Britannique produit 93 % des bleuets en corymbe (cultivés) !

Ingrédients

3 tasses (750 ml) de bleuets, frais ou surgelés
¼ tasse (60 ml) de sirop d'érable
¼ c. à thé (1,25 ml) de cannelle moulue
1 ½ tasse (375 ml) de farine blanche tout usage
¼ tasse (60 ml) de sucre
2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte
¼ c. à thé (1,25 ml) de sel
4 c. à soupe (60 ml) de beurre froid, coupé en dés
½ tasse (125 ml) de lait

Préparation

Préchauffer le four à 350°F (175°C). Graisser une assiette à tarte ronde de 9,5 po (24 cm). Dans un bol moyen, mélanger les bleuets, le sirop d'érable et la cannelle. Transférer dans l'assiette à tarte ronde.

Préparer la pâte. Dans un grand bol, mélanger la farine, le sucre, la poudre à pâte et le sel. Couper le beurre dans les ingrédients secs à l'aide d'un coupe-pâte jusqu'à l'obtention d'une texture granuleuse. Ajouter lentement le lait et remuer jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. La pâte sera épaisse. Étaler la pâte sur le mélange de bleuets. Il se peut qu'il n'y ait pas assez de pâte pour couvrir le tout.

Cuire au four pendant 30 à 35 minutes, ou jusqu'à ce que le dessus soit légèrement doré. Servir chaud, avec une boule de crème glacée si désiré.