

COBBLER AUX MYRTILLES ET SA GLACE MIEL-CITRON



Par

Nancy Fuller

Dans

La Ferme de Nancy





INGRÉDIENTS :

- POUR LA GARNITURE Beurre non salé + pour beurrer le plat de cuisson
- 1 kg de myrtilles
- 70 g de sucre
- 3 c. à soupe de farine
- 2 c. à café de cannelle moulue
- Le jus d'1/2 citron
- POUR LE BISCUIT
- 125 g de farine
- 200 g de sucre
- 25 g de beurre doux fondu
- 2 c. à soupe de lait
- 2 c. à café de levure chimique
- 1 c. à café de cannelle en poudre
- 1/2 c. à café de sel
- 2 œufs battus légèrement
- POUR LA GLACE AU MIEL-CITRON
- 370 ml de lait entier
- 250 ml de crème fraîche épaisse
- 85 g de miel
- 5 jaunes d'œufs
- 50 g de sucre
- 2 c. à soupe de zeste de citron
- 1 c. à soupe de jus de citron

RECETTE :

1. Préchauffez le four à 180°C (th.6).
2. Beurrez un plat de 22 x 33 cm allant au four.
3. Versez-y les myrtilles, le sucre, la farine, la cannelle et le jus de citron. Mélangez. Réservez.
4. **Préparez le biscuit** : dans un saladier, mélangez la farine, le sucre, le beurre fondu, le lait, la levure chimique, la cannelle, le sel et les œufs jusqu'à obtenir une pâte lisse
5. Versez la pâte sur le mélange de myrtilles.
6. Enfournez 45 min jusqu'à ce que les myrtilles bouillonnent et que le biscuit soit doré.
7. Servez avec une boule de glace miel-citron

PRÉPARATION :

-  50 minutes
-  60 minutes
-  6 personnes
-  Facile

Préparez la glace au miel-citron

1. Dans une casserole, portez le lait et la crème fraîche à frémissement sur feu doux . Ajoutez le miel. Mélangez.
2. Dans un saladier, mélangez le sucre, le zeste et le jus de citron, les jaunes d'œufs.
3. Incorporez la préparation au mélange de crème. Laissez cuire environ 8 min en remuant constamment jusqu'à ce que les mélange épaisse suffisamment pour recouvrir le dos d'une cuillère en bois.
4. Retirez du feu. Couvrez de film alimentaire et laissez refroidir au réfrigérateur environ 1 heure.
5. Une fois le mélange refroidi, transférez dans une sorbetière et faites prendre environ 30 min puis congeler au moins 2 heures supplémentaires.