



# Cobbler aux fruits des champs

## Ingrédients

1 sachet (600 g) de Mélange aux quatre baies entières MOOV (congelé)  
1½ tasse (375 ml) rhubarbe en dés, fraîche ou congelée (en morceaux de ½ pouce)  
¾ de tasse (175 ml) sucre granulé  
3 c. à table (45 ml) féculé de maïs  
1-1/3 tasse (325 ml) farine tout-usage  
¾ de tasse (175 ml) flocons d'avoine (pas instantané)  
1/2 tasse (125 ml) sucre granulé  
2 c. à thé (10 ml) poudre à pâte  
1/2 c. à thé (2 ml) sel  
1/3 tasse (75 ml) margarine ou beurre  
1/2 tasse (125 ml) lait 2%  
1/2 c. à thé (2 ml) vanille  
1 c. à table (15 ml) sucre granulé

## Les étapes

Dans un grand bol, combinez les baies entières congelées et la rhubarbe. Dans un petit bol, combinez ¾ de tasse (175 ml) de sucre et la féculé de maïs; mélangez aux fruits jusqu'à ce qu'ils soient bien nappés. Transférez dans un plat à four carré de 9 pouces (23 cm). Cuisez au four à 400°F (200°C) durant 15 minutes. Remuez toutes les cinq minutes, des bords vers le centre.

Pendant la cuisson, préparez la garniture : dans un bol moyen, combinez la farine, ½ tasse (125 ml) de sucre, la poudre à pâte et le sel. À l'aide d'un mélangeur à pâtisserie, coupez le beurre dans le mélange de farine, jusqu'à obtenir la consistance de miettes grossières. Combinez le lait et la vanille; mélangez à la farine jusqu'à obtenir une pâte molle.

**Temps de cuisson :**  
40 minutes

**Portions :** 8 portions

**Produit :** Moov Symphonie aux 4 baies entières

**Code du produit :** 01104

**Classement :** Mélanges de fruits

**Format :** 12 x 600 g

**Conservation :**  
Garder congelé à 0°F ou -18°C ou moins. Prendre la quantité désirée et remettre immédiatement au congélateur le produit non utilisé. Ne pas recongeler après décongélation.

**Préparation :**  
Faites décongeler le produit à la température de la pièce ou utilisez-le congelé. Servez-vous en de la même façon qu'un fruit frais ou incorporez à votre recette préférée.

Versez la pâte à grandes cuillerées sur les fruits chauds aussi tôt qu'ils sortent du four. Saupoudrez une c. à table (15 ml) de sucre par-dessus. Remettez au four pour 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que le cobbler soit d'un brun doré. Laissez reposer 5 minutes avant de servir.

TRUCS : Réduisez la température de four de 25°F/10°C si vous utilisez un récipient en verre.

TRUCS : Utilisez un thermomètre à four pour vous assurer d'avoir la bonne température.

TRUCS : En commençant par mélanger la fécule de maïs au sucre, vous vous assurez d'une meilleure distribution sur les fruits.

VARIANTES : Si vous le désirez, vous pouvez remplacer 3/4 de tasse (175 ml) de rhubarbe par des pommes épluchées et coupées en morceaux.