

**Cobbler aux pêches sans  
gluten (vegan)**

**Cobbler aux pêches sans gluten**



***Ingrédients pour 5 à 6 personnes :***

*Pour les fruits :*

- 6 pêches encore un peu fermes
- 2 c. à soupe de sucre blond ou complet
- 2 c. à café de fécule de maïs ou d'arrow-root

*Pour la pâte :*

- 100 g de poudre d'amande
- 80 g de farine de riz complet
- 30 g de féculé de maïs ou d'arrow-root
- 60 g de sucre blond ou complet
- 1 c. à café de poudre levante sans gluten
- 1 pincée de sel fin
- 60 g d'huile de coco molle (ou, à défaut, de margarine végétale)

***Déroulement de la recette :***

1. Préparez les fruits : lavez les pêches et découpez-les en 8, en tranches. Pelez-les et ôtez les noyaux.
2. Placez les lamelles de pêches dans un saladier et saupoudrez de sucre et de féculé. Combinez les ingrédients entre eux.
3. Versez dans un plat allant au four et enfournez 10 minutes à 200° (th. 6/7). Réservez.
4. Préparez la pâte : dans un saladier, combinez la poudre d'amande, la farine de riz, la féculé, le sucre, la poudre levante et le sel.
5. Incorporez l'huile de coco molle ainsi que 4 c. à soupe de jus de pêches, récupéré dans le plat – ou bien 4 c. à soupe d'eau à température ambiante.
6. Mélangez de sorte à obtenir une pâte homogène. Répartissez-les sur les fruits.
7. Enfournez une nouvelle fois, pour 20 minutes cette fois-ci.
8. Laissez tiédir avant de servir.

**Vidéo :** [Cette recette est filmée.](#) Retrouvez-la en vidéo sans

plus tarder !



[themoneytizer id=13364-16]