



PAVÉ AUX CANNEBERGES ET AUX POIRES

Fruits :

150 ml sucre

45 ml fécule de maïs

7 ml gingembre moulu

5 ml extrait de vanille

1 litre poires, pelées, évidées et coupées en morceaux (ou poires en conserve bien égouttées, coupées en morceaux)

250 ml canneberges fraîches ou surgelées

Pâte à pavé :

375 ml farine tout usage

150 ml sucre

10 ml poudre à pâte

5 ml extrait de vanille

2 ml sel

75 ml beurre ou margarine

125 ml lait

30 ml sucre

Pour la préparation de fruits, combiner dans un grand bol le sucre avec la fécule de maïs, le gingembre et le sucre vanillé. Incorporer les poires et les canneberges. Transférer dans un moule carré de 20 cm allant au four. Cuire à 190°C pendant 10 minutes.

Pour la pâte, combiner la farine avec le sucre, la poudre à pâte, le sucre vanillé et le sel dans un bol. Incorporer le beurre à l'aide d'une broche à pâtisserie jusqu'à ce que la préparation ait la texture d'une chapelure grossière. Ajouter le lait jusqu'à ce que la préparation soit humide, sans plus.

Verser à la cuillère sur les fruits chauds. Mélanger le sucre et le sucre vanillé puis saupoudrer le pavé.

Cuire de 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre du pavé ressorte propre.

Donne 6 portions.