



Cuisine et
dépendances

Gâteau Reine Elisabeth



Voilà un excellent gâteau, moelleux et très riche en goût. J'apprécie moyennement les dattes, mais cela ne m'empêche pas d'adorer ce gâteau. N'hésitez pas à vous lancer, il est légèrement sucré, il contient peu de graisses (comparé aux gâteaux traditionnels) et il est vraiment original.

Ingrédients (pour un moule à manqué de 20 cm de diamètre) :

- 1.5 tasse de farine (375 g)
- 1 tasse de dattes (250g)
- 1 tasse d'eau bouillante (250 ml)
- 1/4 tasse de beurre (56g) - j'ai mis de la margarine végétale
- 3/4 tasse de sucre (170g)
- 1 œuf
- 1 cuil à café de bicarbonate
- 1 cuil à café de levure chimique
- 1 cuil à café de sel
- 1 cuil à café de vanille liquide

Préparation :

Faire bouillir l'eau. Dénoyauter les dattes et les couper en petits cubes au couteau. Préchauffer le four th.6 (180°C).

Mesurer une tasse d'eau bouillante et verser sur les dattes hachées. Laisser refroidir.

Dans un saladier, fouetter le beurre mou avec le sucre et vanille jusqu'à obtenir un mélange blanchi

et mousseux. Ajouter l'œuf puis les ingrédients secs (farine-levure-bicarbonate-sel).

Incorporer les dattes avec leur eau. Mélanger le tout rapidement. Verser dans le moule à manqué chemisé (sauf si c'est du silicone).

Enfourner et laisser cuire environ 3/4 h.

Laisser tiédir et démouler. Il vaut mieux déguster le gâteau une fois qu'il a complètement refroidi.

Le bicarbonate est un des composants de la levure chimique. Il donne une pâte plus aérée une fois cuite. Attention de ne pas le surdoser, car il pourrait donner un goût savonneux à la pâte. Si vous n'en avez pas, vous pouvez le remplacer par de la levure chimique, en quantité équivalente.

Le 25 Juillet 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/07/25/index.html>