

Gâteau Reine Elisabeth

Ingrédients:

Gâteau

1 tasse de dattes dénoyautées, coupées en deux
1 tasse (250 g) d'eau chaude
1/4 t (60 g) de beurre ramolli
1 tasse (200 g) de sucre
1 oeuf
1 cuil. à thé (5 g) de vanille
1 1/2 t (200 g) de farine à gâteau et à pâtisserie
1 cuil. à thé (4 g) poudre à pâte
1 cuil. à thé (6 g) de bicarbonate de sodium
1 pincée de sel
1/2 tasse de pacanes hachées

Garniture à la cassonade

1/2 tasse (100 g) de cassonade
2 cuil. à table (30 g) crème à 15 %
1/3 tasse (80 g) beurre
3/4 tasse de flocons de noix de coco

Étapes:

Dans une petite casserole, porter à ébullition les dattes et l'eau. Réduire le feu et laisser mijoter environ 5 minutes ou jusqu'à ce que les dattes commencent à se défaire. Laisser refroidir à la température ambiante.

Dans un bol, à l'aide d'un batteur électrique, défaire le beurre en crème. Ajouter le sucre petit à petit, en battant, puis incorporer l'oeuf et la vanille.

Dans un autre bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de sodium et le sel. Incorporer les ingrédients secs à la préparation de beurre, en alternant avec la préparation de dattes. Ajouter les pacanes et mélanger.

Verser la pâte dans un moule de 9 po (23 cm) de côté, beurré.

Cuire au four préchauffé à 350°F (180°C) de 35 à 45 minutes ou jusqu'à ce que le gâteau soit ferme au toucher.

Note de BM: J'ai cuit dans un moule de 8 po.

Garniture

Dans une casserole, mélanger tous les ingrédients. Porter à ébullition et laisser bouillir pendant 3 minutes. Verser aussitôt sur le gâteau. Remettre le gâteau au four et poursuivre la cuisson de 5 à 10 minutes ou jusqu'à ce que la garniture soit dorée. Couper en carrés.

Source: [Coup de pouce. Thérèse Gosselin](#) **Par:** [Blanc-manger](#)