

Carrés élisabethains aux pommes et aux dattes

Portions: 36

Ingrédients:

2 grosses pommes pelées
1 tasse (140 g) de dattes séchées et dénoyautées
1 cuil. à thé de (6 g) de bicarbonate de soude (soda à pâte)
1 tasse (250 g) d'eau bouillante
1/2 tasse (120 g) de beurre mou
1 cuil. à thé (5 g) de vanille
1 tasse (200 g) de sucre granulé
1 oeuf
1 1/2 tasse (210 g) de farine tout-usage

Étapes:

Préchauffer le four à 350°F (180°C). Graisser un moule carré de 9 pouces (23cm).

Gâteau

Couper les pommes en cubes et hacher les dattes.

Les mettre dans un bol, recouvrir d'une tasse d'eau bouillante et ajouter le bicarbonate de soude. Laisser reposer 10 min.

Battre le beurre avec le sucre, l'oeuf et la vanille jusqu'à ce que le mélange soit léger et onctueux. Incorporer la farine au mélange de beurre en 2 fois.

Terminer à l'aide d'une cuillère de bois en alternance avec le mélange de fruits.

Verser dans le moule. Cuire 45 minutes environ.

Glaçage

1/3 tasse (80 g) de beurre

1/2 tasse (90 g) de cassonade bien tassée

1/2 tasse (125 g) de lait

1 tasse (110 g) de noix de coco non sucrée

Préparer le glaçage en chauffant, à feu doux, les ingrédients dans un poêlon jusqu'à ce que le sucre brun soit bien fondu. Réserver. Conserver la chaleur du four. Étendre le glaçage à l'aide d'une spatule et remettre le gâteau au four 15 à 20 min. Laisser refroidir 30 min et couper en carrés.

Source: Livre Mille et Un Petits Gâteaux de Louise Rivard

[Les plats cuisinés de Esther B](#)

Par: [Blanc-manger](#)