



0503

Gâteau aux dattes

INGRÉDIENTS

250 g de dattes hachées
1 c. à soupe de café instantané
1 tasse d'eau bouillante
2 1/4 tasse de farine
2 c. à thé de poudre à pâte
1/2 c. à thé de bicarbonate de sodium
1/2 c. à thé de sel
2 c. à soupe de beurre fondu
3/4 tasse de cassonade légèrement tassée
1 oeuf battu
1 tasse de compote de pomme lisse, non sucrée
2 tasses de poires pelées, le coeur enlevé et coupées en dés
1/2 tasse de noix hachées



PRÉPARATION

Préchauffer le four à 350F. Recouvrir un moule à gâteau de 9 po x 9 po de papier parchemin.

Mettre les dattes dans un bol. Dissoudre le café dans l'eau bouillante, verser sur les dattes et laisser reposer.

Entre-temps, dans un grand bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de sodium, le sel.

Dans un autre bol, mélanger le beurre, la cassonade et l'oeuf. Fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse et épaississe. Incorporer la compote. Ajouter les poires, les noix et la préparation aux dattes et mélanger.

Ajouter la préparation aux pommes aux ingrédients secs et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène, sans plus. Verser la pâte dans un moule à gâteau de 9 po x 9 po, beurrés.

Cuire pendant 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau ressorte propre.

Servir avec une sauce au caramel.

Cette recette est inspirée d'une recette de coup de pouce intitulée "Pain aux dattes et aux pommes".

Dessert

Catégorie

Gâteau

Sous-catégorie

19/04/2026/

Date

9

Portions

00:15

Préparation

00:35

Cuisson