



## Gâteau aux dattes et aux poires

### INGRÉDIENTS

375 ml (1 1/2 tasse) d'eau  
255 g (1 1/2 tasse) de dattes dénoyautées et hachées  
75 g (1/3 tasse) de beurre non salé, coupé en dés  
1 1/2 c. à thé de bicarbonate de soude  
190 g (1 1/4 tasse) de farine tout usage non blanchie  
1/4 c. à thé de sel  
3 oeufs  
160 g (3/4 tasse) de cassonade

#### Garniture

3 poires mûres mais fermes, non pelées, épépinées et coupées en 12 quartiers chacune  
2 c. à soupe de sirop d'érable  
1 c. à soupe de farine tout usage non blanchie  
1 tasse de pacanes, hachées

#### Sauce

1 c. à soupe de fécule de maïs  
1 c. à soupe d'eau  
1/2 tasse de cassonade  
1 tasse de crème 35% ou 15%



### PRÉPARATION

Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 350 °F. Beurrer un moule rectangulaire de 13 x 9 po et le tapisser d'une bande de papier parchemin en la laissant dépasser sur deux côtés.

Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, les dattes et le beurre. Ajouter 1/2 c. à thé du bicarbonate. Laisser mijoter 3 minutes en remuant constamment à la cuillère de bois jusqu'à ce que les dattes soient réduites en purée. Laisser tiédir 5 minutes.

Dans un bol, mélanger la farine, le reste du bicarbonate et le sel.

Dans un autre bol, mélanger au fouet les oeufs et la cassonade. Ajouter le mélange de dattes tiédi mais encore chaud et remuer. Incorporer les ingrédients secs. Répartir la pâte dans le moule.

Répartir les poires sur le gâteau, côté peau vers le haut, en les enfonçant légèrement dans la pâte. Dans un petit bol, mélanger le sirop d'érable et la farine. Ajouter les pacanes et bien les enrober. Répartir les pacanes sur le dessus du gâteau.

Cuire au four 50 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Laisser tiédir 15 minutes avant de démouler.

Entre-temps, dans un petit bol, délayer la fécule dans l'eau.

Dans une petite casserole, porter à ébullition la cassonade et la crème. Incorporer le mélange de fécule en remuant constamment au fouet. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la sauce épaississe, soit environ 1 minute.

Dessert

Catégorie

Gâteau

Sous-catégorie

19/10/2026/

Date

10

Portions

00:25

Préparation

00:60

Cuisson