

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM

GÂTEAU REINE ÉLIZABETH



Gâteau:

1 tasse d'eau

1 tasse de dattes coupées en morceaux

$\frac{1}{4}$ tasse de beurre

1 tasse de sucre

1 œuf

1 $\frac{1}{2}$ tasse de farine

1 c. à thé de poudre à pâte

1 c. à thé bicarbonate de soude

1 c. à thé vanille

$\frac{1}{2}$ tasse de noix hachées

Glace:

$\frac{1}{2}$ tasse de cassonade

2 c. à table de crème 35 %

1/3 tasse de beurre

$\frac{3}{4}$ tasse de noix de coco + 4 c. à thé pour parsemer sur la glace au moment de remettre au four.

Gâteau:

Amener les dattes et l'eau à ébullition, laisser bouillir 1 minute puis réserver. Préchauffer le four à 350 °F.

Battre le beurre, le sucre et l'œuf.

Tamiser la farine, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude.

Alterner l'ajout des ingrédients secs et la préparation aux dattes ainsi qu'au mélange beurre œuf et sucre.

Ajouter les noix hachées, la vanille et bien mélanger.

Mettre au four dans un moule de 9" X 9" beurré, pendant 45 minutes environ ou dans des moules ronds (vérifier toutefois la cuisson).

GLACE:

Cuire tous les ingrédients à feu moyen pendant environ 3 minutes, étendre sur le gâteau et parsemez les 4 c. à thé de noix de coco restantes.

Remettre au four 5 à 10 minutes, jusqu'à ce que ce soit doré.

Que l'on soit en accord ou non avec la Reine Élisabeth le nom de ce gâteau fut tout de même donné en son honneur lors de son passage en 1965, De toute façon, oubliez la couronne et savourez.

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM