

zeste

L'époustouflant Reine-Élisabeth

par JEAN-FRANÇOIS PLANTE

Quantité : **4 portions** (1) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **1 h 35 min**

Préparation **40 min**

Cuisson **55 min**



Préparation

1. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Beurrer et fariner un moule à ressort d'environ 23 cm (9 po) de diamètre et 5 cm (2 po) de hauteur. Chemiser le moule d'un papier parchemin. Réserver au réfrigérateur.
2. Verser l'eau chaude dans une casserole, ajouter les dattes et 2 c. à soupe de beurre, et porter à ébullition à feu moyen. Couvrir et cuire 5 minutes à feu moyen. Retirer du feu, ajouter le bicarbonate de soude et mélanger. Réserver.
3. Dans un bol, tamiser la farine, la levure chimique et le sel. Réserver.
4. Dans un grand bol, battre 80 ml (1/3 tasse) de beurre en crème. Ajouter le sucre et battre. Incorporer l'œuf et bien battre.
5. Incorporer un peu de farine tamisée dans le mélange beurre-sucre, puis un peu de la préparation aux dattes. Mélanger. Répéter en remuant bien après chaque addition. Ajouter les noix de Grenoble et bien mélanger. Verser dans le moule préparé et cuire au four 35 minutes.
6. Pendant ce temps, dans une casserole, à feu moyen, porter à ébullition le lait évaporé, le sucre, le sirop d'érable, l'Amaretto, les jaunes d'œufs, le beurre vanille, en remuant continuellement au fouet. Laisser bouillir 5 minutes, puis cesser de fouetter. Retirer du feu. Ajouter les noix de Grenoble et la noix de coco, et mélanger.
7. Retirer le gâteau du four et le napper de suffisamment de glaçage pour bien le recouvrir. Réserver le reste du glaçage pour le servir en sauce tiède avec le gâteau. Remettre le gâteau au four une vingtaine de minutes en surveillant la coloration du glaçage. Servir tiède.

PUBLICITÉ

Ingrédients

1 noix de beurre pour le moule

15 ml (1 c. à soupe) de farine pour le moule

250 ml (1 tasse) d'eau chaude

70 g (1 tasse) de dattes dénoyautées, finement hachées

80 g (1/3 tasse) de beurre non salé + 2 c. à soupe

15 ml (1 c. à soupe) de bicarbonate de soude

150 g (1 tasse) de farine tout usage

15 ml (1 c. à soupe) de levure chimique (poudre à pâte)

1 pincée de sel

200 g (1 tasse) de sucre granulé fin

1 œuf

75 g (2/3 tasse) de noix de Grenoble, hachées

GLAÇAGE REINE-ÉLISABETH

250 ml (1 tasse) de lait évaporé non sucré

150 g (3/4 tasse) de sucre granulé fin

60 ml (1/4 tasse) de sirop d'érable

PUBLICITÉ

60 ml (1/4 tasse) d'Amaretto

2 jaunes d'oeufs

52,5 ml (3 1/2 c. à soupe) de beurre non salé

5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille

60 g (1/2 tasse) de noix de Grenoble, hachées

30 ml (2 c. à soupe) de noix de coco non sucrée,
râpée