

# Gâteau Reine-Élisabeth, sauce caramel coco et noix de Grenoble

Recette pour 4 pers



## Description

Gâteau très prisé à Montréal à base de noix de Grenoble, accompagné d'une sauce caramélisée aux arômes de noix de coco.

## L'astuce du chef

Normalement, le moule à gâteau du Reine-Élisabeth est en forme de couronne, avec un trou au milieu, mais vous pouvez utiliser le moule de votre choix, cela ne change rien à la recette.

Attention, un oeuf (gros) est censé faire 50 gr assurez-vous de bien avoir le poids demandé

## Ingrédients

### Gâteau Reine-Élisabeth

- 1 Tasse(s) Dattes dénoyautées
- 1 Tasse(s) Eau chaude
- 1 Cuil. à thé Bicarbonate de soude
- 1.50 Tasse(s) Farine
- 1 Cuil. à thé Poudre à pâte
- 1 Pincée(s) Sel
- 1 Gros(se)(s) Oeuf entier
- 75 Gr Beurre pommade
- 235 Gr Sucre

### Sauce

- 90 Ml Crème 35% à cuisson
- 75 Ml Beurre
- 125 Gr Cassonade
- 60 Gr Noix de coco râpée non sucrée
- 60 Gr Noix de grenoble

## Préparation

- Temps de préparation **35 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **350 F°**

### Gâteau Reine-Élisabeth

Dénoyautez les dattes, faites bouillir l'eau, versez l'eau chaude sur les dattes.

Patientez 5 minutes, retirez la peau des dattes entres vos doigts. Vous obtiendrez une purée de dattes, dans laquelle vous allez ajouter la poudre de soda à pâte. Mélangez bien.

Tamisez votre farine avec la poudre à pâte. Dans le bol du malaxeur, mélangez vigoureusement le beurre et le sucre durant 3-4 minutes. Ajoutez l'oeuf, continuez le mélange, ajoutez le sel.

Incorporez au mélange la purée de dattes, en diminuant la rotation du malaxeur, ensuite ajoutez la farine en pliant avec une spatule.

Versez dans votre moule à gâteau (beurré et fariné), placez le moule dans le four pour une cuisson d'environ 35 minutes. Plantez une lame de couteau, celle-ci doit sortir sèche et chaude au toucher.

Démoulez votre gâteau sur une grille pour le refroidir.

### La sauce

Dans une casserole, réunissez tous les ingrédients et portez le tout à ébullition, mélangez bien.

Nappez le gâteau de la sauce avant de le servir.

Gardez un peu de sauce pour en déposer dans l'assiette, à côté de la tranche de gâteau.

**Bon appétit!**