



Le gâteau Reine Elisabeth



Pour un moule à charnière de 20 ou 24 cm

Gâteau aux dattes : 250g d'eau, 250g de dattes dénoyautées et hachées grossièrement, 3g de bicarbonate de soude, 430g de farine T55, 8g de levure chimique, 2g de sel, 125g de beurre doux, 180g de cassonade, 100g d'œufs entiers.

Préchauffer le four à 160°. Beurrer et fariner le moule. Dans une casserole porter à ébullition l'eau, les dattes et le bicarbonate de soude. Laisser macérer pendant environ 3 minutes en remuant fréquemment. Verser dans un cul de poule et laisser tiédir. Tamiser la farine, le sel et la levure chimique, réserver. Dans la cuve du batteur crémer le beurre et la cassonade. Ajouter les œufs petit à petit jusqu'à obtenir un mélange crémeux et homogène. Diminuer la vitesse du robot et ajouter les poudres et les dattes hachées. Laisser tourner pour bien mélanger les ingrédients. Verser dans le moule et cuire pendant 40 minutes.

Masse coco : 125g de crème 35%, 125g de beurre doux, 375g de cassonade, 375g de noix de coco râpée.

Dans une casserole porter à ébullition la crème, le beurre et la cassonade puis verser le tout sur la noix de coco râpée. Répartir cette masse coco sur le gâteau aux dattes chaud et remettre à cuire pendant une vingtaine de minutes jusqu'à que la masse coco soit dorée. Laisser refroidir. Passer si nécessaire un couteau autour du moule pour faciliter le démoulage et réserver.

La finition : QS de nappage abricot, 250g de crème 35%, pâte d'amande, chocolat. Faire chauffer le nappage abricot et le répartir sur la surface du gâteau à l'aide d'un pinceau. Découper une bande de pâte d'amande. La colorer légèrement à l'aide d'un chalumeau afin de lui donner l'aspect d'un parchemin. Inscrive à l'aide d'un cornet « Elisabeth » avec du chocolat. Poser la pâte d'amande sur le gâteau. Fouetter la crème, la mettre dans une poche munie d'une douille cannelée et pocher des rosaces tout autour du gâteau.

La cuisine de Mercotte

www.mercotte.fr @2016