

CAKE AUX DATTES ET NOIX

Préchauffer le four à 180/200°C

Retirer les noyaux des dattes (200gr), puis les couper en 2 ou 4 et les mettre à tremper dans un bol avec du rhum.

Dans un saladier travailler le beurre (125gr) à la fourchette pour obtenir une "pommade". Puis incorporer le sucre (125gr) et le sucre vanillé (1sachet) jusqu'à obtenir une crème homogène. Ajouter les œufs (4), un à un dans le mélange

Tamiser la farine (250gr) et la mélanger avec 1/2 sachet de levure chimique. Incorporer par cuillerée la farine au mélange du saladier. Ajouter les cerneaux de noix (100g) mixé, puis les dattes et le jus de macération.

Beurrer l'intérieur d'un moule à cake, verser dans le moule puis mettre au four 45 à 50mn.

Pour vérifier la cuisson piquer le cœur du cake avec un couteau. Si la lame ressort lisse le gâteau est cuit. Démouler et laisser refroidir.