

Cape Brandy Pudding

250g dattes dénoyautées, coupées finement
5ml bicarbonate de soude
250ml eau bouillante
125g beurre
200g sucre semoule blanc
2 grands œufs battus
240g farine
5ml levure chimique
2ml sel
250ml noix finement hachées

Sirop

15ml beurre
200g sucre blanc
150ml brandy
5ml essence de vanille
1ml sel

Mélangez la moitié des dattes avec l'eau bouillante et la bicarb de soude. Laisser refroidir. Crémer beurre et sucre, ajouter les œufs, battre. Tamiser la farine, levure chimique, sel et ajouter à l'appareil. Incorporer doucement. Y ajouter et mélanger les noix et dattes restants. Y ajouter les dattes dans l'eau avec l'eau. Bien mélanger. Verser dans un moule. Faire cuire dans le four à 180°C pendant environ 40 mins.

Faire le sirop juste avant de sortir le gâteau du four. Faire chauffer dans une casserole le beurre, eau et sucre 5mins, enlever de la chaleur, y ajouter en remuant, le brandy, essence de vanille et sel. Verser ce sirop tiède/chaude sur le gâteau en le sortant du four. Servir tiède avec la crème fraîche.

Le gâteau peut être fait avant et réchauffé au four pour le service.
Pour 8/10 personnes