



### **Gâteau aux dattes et argousier**

Rendement : 12 portions

#### **Au marché :**

250 ml (1 tasse) de dattes dénoyautées  
125 ml (1/2 tasse) de canneberges séchées  
250 ml (1 tasse) de jus d'argousier

375 ml (1 tasse et ½) de farine  
5 ml (1 cuill. à thé) de poudre à pâte  
2 ml (1/2 cuill. à thé) de sel

125 ml (1/2 tasse) de sucre  
2 œufs  
60 ml (2 oz) de beurre fondu  
Au goût d'argousier

#### **En cuisine :**

- Hacher grossièrement les dattes et les canneberges.
- Déposer les fruits dans une casserole, ajouter le jus d'argousier. Porter à ébullition et cuire à feu doux pendant 5 minutes. Laisser tiédir hors du feu.
- Préchauffer le four à 180°C (350°F).
- Tamiser la farine avec la poudre à pâte et le sel.
- Dans un grand bol, déposer le sucre et les œufs, les fouetter pendant quelques minutes, ajouter les fruits et le jus, bien mélanger. Incorporer rapidement la farine et le beurre fondu.
- Verser dans des moules à muffins préalablement beurrés. Parsemer quelques baies d'argousier sur les gâteaux.

- Cuire au four à 180°C (350°F) pendant 30 minutes.
- Servir tiède avec une sauce caramel.