

Moelleux aux dattes et au gingembre confit



Donne 4 ramequins moyens

Ingrédients

2/3 tasse de dattes dénoyautées, hachées très finement
1 c. à soupe de bicarbonate de soude
2/3 tasse d'eau bouillante
2 1/2 c. à soupe de beurre doux ramolli
1/4 tasse de cassonade (la recette indiquait 1/2)
2 oeufs
1 c. à thé d'extrait de vanille pur
1 c. à thé de gingembre confit haché finement
3/4 tasse de farine

Préparation

Préchauffer le four à 350 degrés F. et beurrer les ramequins.

Mettre les dattes dans un bol avec le bicarbonate de soude et l'eau bouillante (ça va pétiller, c'est normal!). Laisser reposer 10 minutes.

Dans un grand bol, fouetter le beurre et le sucre pour obtenir un mélange mousseux et ajouter les oeufs, sans cesser de battre.

Incorporer l'extrait de vanille, le gingembre confit et la farine. Mélanger pour obtenir une pâte homogène.

Ajouter le mélange de dattes avec leur eau de trempage.

Répartir la pâte dans les ramequins, les mettre dans un plat à rôtir, verser de l'eau à mi-hauteur.

Faire cuire de 25 à 30 minutes au four.

Servir chaud avec une boule de crème glacée à la vanille ou une part de yogourt nature. Saupoudrer de sucre en poudre pour décorer.

Source : Marie Claire Cuisine