

PAIN AUX DATTES ET AUX NOIX

Ingrédients

- 1 tasse de dattes dénoyautées et hachées
- 1 tasse d'eau
- 1/2 tasse de beurre
- 1 tasse de sucre
- 1 c. à thé de soda à pâte
- 1 ½ tasse de farine tout usage
- 1 œuf, battu
- 1 c. à thé d'extrait de vanille
- 1 tasse de noix de Grenoble hachées
- **1/4 tasse de beurre**
- **1/3 tasse de crème 35%**
- **1/2 tasse de cassonade**



Préparation : 20min › Cuisson : 1h › Prêt en : 1h20min

1- Préchauffer le four à 350°F (175°C). Graisser et fariner un moule à pain de 5 x 9 po.

1. Dans une casserole à feu moyen, porter l'eau et les dattes à ébullition. Ajouter 1/2 tasse de beurre et 1 tasse de sucre; brasser jusqu'à dissolution. Retirer du feu et ajouter le soda à pâte; laisser reposer 10 minutes.
2. Placer le mélange de dattes dans un grand bol et ajouter la farine, les œufs et la vanille. Ajouter les noix hachées et transférer la pâte dans le moule à pain.
3. Cuire au four 50-60 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre du pain en ressorte propre. Laisser reposer 10 minutes dans le moule avant de transférer sur une grille pour refroidissement complet. Servir les tranches de pain avec la sauce chaude.

Pour la sauce chaude : dans une casserole à feu moyen, chauffer 1/4 tasse de beurre avec la crème 35% et 1/2 tasse de cassonade, jusqu'à dissolution de la cassonade. Servir sur les tranches de pain.