COURONNE AUX DATTES ET FRUITS CONFITS

À l'anglaise

Préparation : 20 mn. Cuisson : 45 mn. Pour 6 personnes :

■ 200 g de dattes dénoyautées ■ 150 g de fruits confits en petits dés ■ 20 cl d'eau bouillante ■ 150 g de farine avec poudre levante ■ 135 g de sucre roux ■ 4 œufs ■ 150 g de beurre ■ 2 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger ■ 1 sachet de sucre vanillé ■ 4 c. à soupe de miel

■ Préchauffez le four à 200°C. Coupez les dattes en morceaux et versez dessus l'eau bouillante, ajoutez l'eau de fleur d'oranger et le sucre vanillé. Laissez infuser 10 mn.
■ Préparez la pâte en assemblant dans un saladier la farine, le beurre, les œufs et le sucre. Mélangez bien et ajoutez les fruits confits.
■ Mixez rapidement les dattes avec l'infusion et ajoutez cette crème à la pâte.
■ Mélangez à nouveau et versez dans un moule en couronne bien beurré.
■ Enfournez pour 45 mn.
■ Laissez reposer 10 mn avant de démouler et nappez de miel, si besoin chauffé au préalable pour le rendre plus liquide.
■ Dégustez tiède.

Notre conseil vin : un muscat-du-cap-corse.