



Pain aux dattes et aux pommes

- 1 cuil. à table de café instantané en granules
- 1 tasse d'eau bouillante
- 1 paquet de 8 onces de dattes hachées
- 2 1/4 de tasse de farine tout-usage
- 2 cuil. à thé de poudre à pâte
- 1/2 cuil. à thé de bicarbonate de soude
- 1/2 cuil. à thé de sel
- 3/4 de tasse de cassonade légèrement pressée
- 1 oeuf
- 1 tasse de pommes pelées et râpées
- 1/2 tasse de noix hachées
- 2 cuil. à table de margarine fondue

Dissoudre le café dans l'eau bouillante; verser sur les dattes et laisser reposer.

Mêler à fond la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel. Ajouter la cassonade et bien mêler.

Battre ensemble l'oeuf, les pommes, les noix, la margarine et le mélange aux dattes et café. Ajouter d'un seul coup ce mélange aux ingrédients secs. Remuer juste ce qu'il faut pour imbiber les ingrédients secs. Verser dans un moule à pain de 9 x 5 x 3 pouces graissé.

Cuire au four à 350°F de 60 à 70 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents piqué au centre en ressorte propre. Laisser tiédir dans le moule durant 15 minutes et démouler sur une grille à gâteau. Laisser refroidir.

*Une tradition LaFrance
qui charmera tous les
membres de votre famille !*

Les Vergers LaFrance

1473, chemin Principal, St-Joseph-du-Lac, QC, J0N 1M0

www.lesvergerslafrance.com