GâTEAU à LA MARGUERITE



Également appelé gâteau de rêve danois (drømmekage), cette recette ancienne se compose d'un gâteau tendre recouvert d'un glaçage « paresseux » à base de beurre, de sucre roux et de noix de coco. Le gâteau entier, toujours dans son moule, est ensuite passé sous le gril du four jusqu'à ce que la cassonade fonde et devienne fudgy, et que la noix de coco grille et chante par endroits. Il s'agit d'une délicieuse friandise qui se conserve très bien. La garniture, cassante et croquante le jour de la cuisson, devient plus douce et plus crémeuse après avoir passé la nuit à température ambiante, où elle se conservera pendant trois jours.

Infos

- **Temps de préparation**: 10 mins
- **Temps de cuisson**: 50 mins
- **Portions**: 8 à 12 portions

Ingredients

- 2 cuillères à soupe de beurre non salé, plus pour la poêle
- 2 gros œufs, à température ambiante
- ¾ tasse/150 grammes de sucre cristallisé
- 1 tasse/128 grammes de farine tout usage
- 1 cuillère à café de levure chimique
- ½ cuillère à café de sel fin de mer ou de table
- 2 cuillères à café d'extrait de vanille ou 1 cuillère à café de cardamome moulue (facultatif)
- ½ tasse/118 millilitres de lait entier

Préparation

Etape 1
Préparer le gâteau : Chauffer le four à 35 degrés. Beurrer un moule carré ou rond de 9 pouces et tapisser le fond de papier parchemin, puis beurrer le papier.

Etape 2
À l'aide d'un batteur électrique, battre les œufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient mousseux et d'un jaune pâle, environ 2 minutes (vous pouvez aussi le faire à l'aide d'un fouet métallique, mais cela demandera un peu de temps et d'effort). Incorporer la farine, la levure et le sel en battant. Incorporer la vanille ou la cardamome, le cas échéant.

Etape 3
Dans une petite casserole, faites chauffer le lait et 2 cuillères à soupe de beurre, en remuant jusqu'à ce que le beurre fonde et que le lait se mette à mousser, mais ne laissez pas le mélange bouillir (un léger frémissement sur les bords de la casserole est suffisant). Verser le mélange chaud dans les œufs, en battant brièvement jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et coulante. Verser dans le moule préparé.

Etape 4
Cuire au four pendant 22 à 32 minutes, jusqu'à ce que la surface soit d'un doré pâle et que le dessus reprenne sa forme lorsqu'il est légèrement pressé avec le doigt.

Etape 5
Pendant la cuisson du gâteau, préparer la garniture : Dans une petite casserole (vous pouvez utiliser la même que celle que vous avez utilisée pour le lait, et vous n'avez pas besoin de la laver), faites fondre le beurre. Ajoutez la cassonade, le lait et le sel, et remuez jusqu'à ce que le mélange frémisse. Éteignez le feu et incorporez la noix de coco.

Etape 6
Lorsque le gâteau est prêt, versez uniformément le mélange de noix de coco sur le dessus et placez-le sous le gril du four pendant 1 à 4 minutes, jusqu'à ce que la garniture bouillonne et soit dorée. Surveillez-la attentivement pour qu'elle ne brûle pas (quelques lambeaux de noix de coco roussis sont agréables).

Etape 7
Transférer sur une grille pour refroidir avant de servir. Si vous ne les servez pas le jour même, conservez-les à température ambiante et servez-les dans les deux jours qui suivent.