



GÂTEAU AUX CAROTTES REVU ET AMÉLIORÉ



Temps de préparation: 30 minutes, cuisson: 1 heure



Portions: environ 10-12

INGREDIENTS

Garniture

- 1 ½ tasse de pacanes, grillées et hachées
- ½ tasse de cassonade tassée
- ½ tasse de farine
- 1 c. à soupe de cannelle, moulue
- ½ tasse de beurre à température de la pièce

Gâteau

- 2 ½ tasses de farine
- 2 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1 c. à soupe de cannelle, moulue
- 1 c. à thé de sel
- 1 tasse de yogourt nature 2%
- ¾ tasse de sucre
- 4 œufs
- 2 c. à thé d'essence de vanille
- 6 carottes moyennes, râpées finement
- ½ tasse de pacanes, grillées et hachées

Glaçage

- 1 tasse de sucre à glacer
- 1 c. à soupe de cannelle, moulue
- 1 c. à thé d'essence d'érable
- 1 à 2 c. à soupe de lait

MÉTHODES

Garniture

1. Mettre tous les ingrédients secs dans un bol moyen. Ajouter le beurre en mélangeant les doigts afin d'obtenir un mélange homogène. Réserver le tout.

Gâteau

1. Préchauffer le four à 350°F. Beurrer et fariner un moule tubulaire (moule à cheminer).
2. Mélanger la farine, le bicarbonate de soude, la cannelle et le sel. Réserver.
3. Dans un grand bol, mélanger au batteur électrique, le sucre, le yogourt, les œufs et la vanille. Battre jusqu'à ce que le mélange soit homogène, environ 2 minutes. Incorporer les carottes râpées et les pacanes.
4. Incorporer les ingrédients secs au mélange en trois fois (mélanger délicatement à basse vitesse et éviter de trop brasser).
5. Mettre la moitié du mélange dans le moule. Ajouter la moitié de la garniture et couvrir du reste de la pâte à gâteau. Terminer avec le reste de la garniture, en prenant soin de bien la répartir uniformément.
6. Cuire de 50 à 60 minutes, en vérifiant à l'aide d'un cure-dents si le gâteau est bien cuit.
7. Laisser refroidir un bon 10-15 minutes et démouler. Laisser refroidir complètement sur une grille.

Glaçage

1. Mélanger tous les ingrédients à la fourchette ou au fouet afin d'avoir une texture lisse et onctueuse. Le glaçage doit être assez liquide pour être versé à la cuillère sur le gâteau (ajuster la quantité de lait graduellement afin d'obtenir la bonne texture).
2. Verser en filet sur le gâteau.