



GÂTEAU AUX CAROTTES ET PACANES SABLÉES

Noelleux, généreux et juste assez gourmand...



2h00
PRÉPARATION



FACILE
À RÉALISER



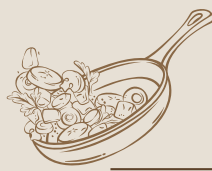
10-12
PORTIONS
ENVIRON

Le temps total paraît long surtout à cause du refroidissement avant de glacer.
En temps de travail réel, tu es plutôt autour de 30 à 40 minutes.



Ingédients – Gâteau

- 1 ½ tasse de farine tamisée
- 1 tasse de sucre
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- ½ c. à thé de sel
- ⅔ tasse d'huile
- 2 œufs
- 1 tasse de carottes râpées
- ½ tasse d'ananas écrasés avec leur jus
- ½ tasse de raisins secs
- 1 c. à thé de vanille
- ¼ tasse de noix (au choix)



Préparation

- 1 Préchauffer le four à 350 °F.
- 2 Dans un bol, tamiser ensemble la farine, le sucre, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel
- 3 Ajouter l'huile, les œufs, les carottes râpées, les ananas écrasés avec leur jus, les raisins secs, la vanille et les noix.
- 4 Battre environ 2 minutes à vitesse moyenne, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- 5 Verser la préparation dans deux moules ronds de 9 po, préalablement graissés et farinés.
- 6 Cuire au four à 350 °F pendant 30 à 35 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.
- 7 Laisser refroidir complètement avant de glacer.



Ingredients – Glaçage

- 1 paquet de fromage à la crème
- ¼ tasse de beurre
- 2 tasses de sucre à glacer
- 2 oz de chocolat blanc, fondu et tempéré



Ingredients – Pacanes sablées

- ½ tasse de cassonade
- 1 c. à soupe d'eau
- 1 tasse de demi-pacanes légèrement grillées

8

Dans un bol, fouetter le fromage à la crème avec le beurre et le sucre à glacer jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

9

Ajouter le chocolat blanc fondu en filet, tout en fouettant continuellement.

10

Si le glaçage est trop mou, le réfrigérer environ 15 minutes avant de glacer le gâteau.

11

À l'aide d'un couteau à pain, retirer la calotte d'un des gâteaux au besoin afin d'obtenir une surface uniforme.

12

Étendre environ le tiers du glaçage sur le premier gâteau. Déposer le deuxième gâteau par-dessus, puis recouvrir complètement avec le reste du glaçage.

13

Dans une casserole, porter la cassonade et l'eau à ébullition.

14

Ajouter les pacanes et remuer constamment à l'aide d'une cuillère de bois, jusqu'à ce que le sucre devienne granuleux et enrobe bien les pacanes.

15

Étaler les pacanes sur un papier parchemin et laisser refroidir complètement.

16

Utiliser pour garnir le gâteau... ou les manger telles quelles parce qu'elles sont beaucoup trop bonnes. 😄



*Des histoire qui se savourent, des
parfums qui se racontent.*