

Gâteau(xxx) aux carottes [Québec]



“ Je sais ! Dans le traditionnel gâteau aux carottes québécois on utilise de l'ananas... pas des pommes ! Et on utilise du fromage Philadelphia pas du fromage blanc ! Voici une version plus comment dire ? Locavore ! Désolée pour les puristes, j'ai dénaturé une recette de famille. ”

Les Ingrédients :

Pour 1 gâteau, 12 muffins, 24 petits muffins ou 48 bouchées :

- 2 grosses (ou 115 g râpées) [carottes](#)
- 2 œufs
- 175 g de cassonade
- 170 g de farine
- 68 ml d huile végétale (ici tournesol)
- ½ c. à thé de cannelle
- ½ c. à thé de vanille
- 1 c. à thé de levure

chimique

- ¼ de c. à thé de sel
- 70 g de [noix](#)
- 2 (ou 125 g broyées) [pommes](#) (recette initiale : ananas égouttés et broyés)

Pour le glaçage...

- 30 g de beurre demi-sel
- 70 g de sucre glace
- 45 g de mascarpone (recette initiale : Philadelphia nature)
- ¼ c. à thé de jus de citron

Les Étapes :

Épluchez les carottes. Râpez-les finement. Réservez.

Épluchez les pommes. Broyez-les grossièrement. Réservez.

Battez les œufs avec le sucre, l'huile puis les pommes.

Sans mélanger, ajoutez sur ce mélange, la farine, le bicarbonate, la levure, les épices. Mélangez rapidement à la cuillère. Ajoutez ensuite les carottes râpées. Mélangez.

Répartissez la pâte dans le moule choisi.

Enfournez dans le milieu du four (chaleur tournante) préchauffé à 180°C pendant environ 12 à 15 minutes pour les bouchées, 15 à 20 minutes pour les mini-muffins, 20 à 30 minutes pour les muffins ou 45 minutes pour le cake ou jusqu'à ce que la pointe d'un couteau ressorte sec.

Sortez du four. Laissez refroidir.

Pendant ce temps préparez le glaçage en mélangeant ensemble tous les ingrédients : beurre ramolli, fromage, sucre et jus de citron. répartissez sur le (ou les) gâteau(x).

Dégustez !

Et Que Dire De Plus ?

→ Cette recette est une recette traditionnelle du Québec, légèrement modifiée !