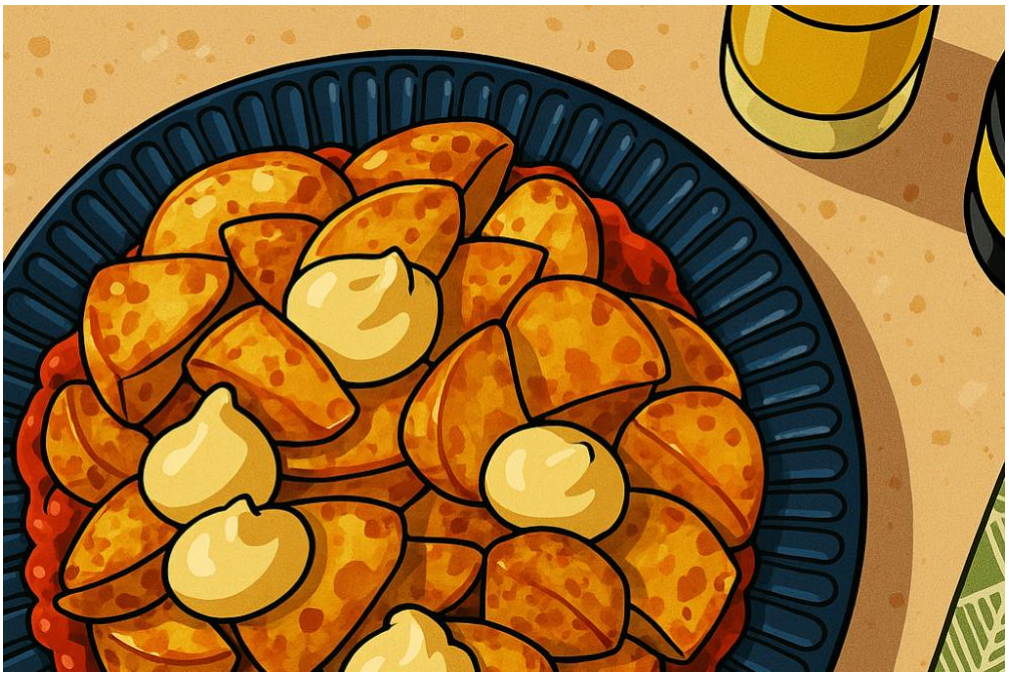
GâTEAU AUX CAROTTES



Mon gâteau aux carottes doux et moelleux, préparé avec un glaçage au fromage frais fait maison, vole toujours la vedette ! Je suis une grande fan de cette recette, et j'adore la façon dont on peut la mélanger pour la rendre personnelle. J'ai préparé un gâteau en feuille pour que la recette soit facile à réaliser. J'ai également gardé les choses assez simples, avec des raisins secs mélangés à la pâte et quelques noix de pécan hachées sur le dessus.

Infos

- **Temps de préparation**: 20 mins
- **Temps de cuisson**: 45 mins
- **Portions**: 15 tranches

Ingredients

- 4 cloves garlic
- 1 oignon jaune
- 4 carottes
- 3 tasses de carottes finement râpées (4-5 grandes carottes)
- 1 poivron vert
- 6 tasses de chou haché (½ tête)
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 boîte de 28 oz. de tomates en dés
- 1 boîte de 8 oz. de sauce tomate

- 1/2 lb. de haricots verts surgelés
- 1/4 de tasse de persil haché
- 1/2 cuillère à soupe de paprika fumé
- 1 cuillère à café d'origan séché
- 1/2 cuillère à café de thym séché
- 1/4 de cuillère à café de poivre noir fraîchement concassé
- 6 tasses de bouillon de légumes
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 2 tasses de farine tout usage
- 1 ½ cuillère à café de levure chimique
- ½ cuillère à café de bicarbonate de soude
- ½ cuillère à café de sel
- 1 ½ cuillère à café de cannelle moulue
- ¼ de cuillère à café de noix de muscade moulue
- ½ cuillère à café de gingembre moulu
- 4 gros œufs, légèrement battus
- 1 tasse de sucre brun foncé
- 1 tasse de sucre cristallisé
- ? tasse de compote de pommes non sucrée*.
- 2 cuillères à café
- ¾ tasse de raisins secs dorés, facultatif
- 8 oz. de fromage à la crème, ramolli
- 6 cuillères à soupe de beurre salé, ramolli
- 1 cuillère à café
- 3 tasses de sucre en poudre
- ½ tasse de noix de pécan hachées, pour décorer

Préparation

Etape 1
Préchauffer le four à 350°F. Laver, éplucher et râper les carottes à l'aide des petits trous d'une râpe. Mettre les carottes râpées de côté.

Etape 2
Dans un grand bol, mélanger les ingrédients secs : farine, levure chimique, bicarbonate de soude, sel , cannelle, noix de muscade moulue et gingembre moulu, jusqu'à ce qu'ils soient bien combinés.

Etape 3
Dans un autre bol, mélanger les ingrédients humides (œufs, cassonade, sucre cristallisé, compote de pommes, huile et extrait de vanille) jusqu'à ce qu'ils soient bien combinés.

Etape 4
Ajouter les ingrédients humides dans le même bol que les ingrédients secs. Mélanger jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Attention à ne pas trop mélanger.

Etape 5
Ajouter les carottes râpées et les raisins secs dans le bol et les incorporer à la pâte jusqu'à ce qu'ils soient bien combinés.

Etape 6
Verser la pâte dans un plat à four 9×13" graissé ou tapissé de papier sulfurisé*** et cuire au four préchauffé pendant 40-45 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.

Etape 7
Retirer le gâteau du four et le laisser refroidir complètement à température ambiante avant de le glacer.

Etape 8
Pour préparer le glaçage, mélanger le fromage frais ramolli, le beurre ramolli, l'extrait de vanille et 1 tasse de sucre en poudre dans un grand bol et mélanger à l'aide d'un batteur à main jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Ajouter ensuite le reste du sucre en poudre (1 tasse à la fois). Mélanger jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse et lisse.

Etape 9
Une fois le gâteau refroidi, étaler le glaçage au fromage frais sur le dessus, puis saupoudrer les noix de pécan hachées. Découper le gâteau en 15 tranches ou en fonction du nombre de portions souhaitées et déguster !