Crêpes, beignets et gaufres sucrés

Gâteau de pancakes aux carottes

35 min	15 min	20 min	0	566
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du gâteau de pancakes aux carottes

1. Préchauffer le four sur fonction grill à chaleur moyenne.
2. Râper finement les carottes et les transvaser dans un saladier. Couper l'ananas en petits dés.
3. Hâcher finement les noix.
4. Ajouter les noix, les raisins, l'ananas, les œufs, le sirop d'érable, le lait et l'extrait de vanille dans le saladier contenant les carottes.
5. Mélanger avec une cuillère en bois et réserver.
6. Dans un autre saladier, mélanger la farine, la levure, le sel, la cannelle, la muscade et le piment à l'aide d'un batteur.
7. Ajouter les ingrédients secs au mélange de carottes et mélanger.
8. Faire fondre la moitié du beurre sur une plaque de cuisson.
9. Verser la pâte à pancake dans la poêle chaude. Ils doivent avoir un diamètre de 7 à 8 cm.
10. Faire cuire les pancakes pendant environ 5 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Retourner avec une spatule.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le gâteau

- 340 g **Carotte(s)**
- 2 c. à soupe **Noix (cerneau)**
- 2 c. à soupe **Raisins secs**
- 115 g **Ananas**
- 1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 3 c. à soupe **Sirop d'érable**
- 18 cl **Lait entier**
- 1 c. à café **Extrait de vanille**
- 237 g **Farine**
- 1.5 c. à café **Levure chimique**
- 0.5 c. à café **Sel**
- 0.5 c. à café **Cannelle en poudre**
- 0.25 c. à café **Noix de muscade en poudre**
- 0.25 c. à café **Quatre-épices**
- 30 g **Beurre doux**

Ingrédients pour le

11 Cuire les pancakes en plusieurs fois.

Étape 2

Préparer le glaçage au fromage à la crème

1 Dans un saladier, fouetter le fromage frais ramolli avec un batteur électrique, jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.

2 Ajouter le sirop d'érable, l'extrait de vanille et la cannelle.

3 Fouetter à nouveau jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.

Étape 3

Dressage

1 Disposer les pancakes sur un plat de service.

2 Étaler la crème au fromage sur un pancake avec un couteau à beurre, puis couvrir d'un second pancake.

3 Tartiner à nouveau avec une cuillerée de fromage à la crème et saupoudrer de cannelle.

4 Servir immédiatement.

glaçage

150 g **Fromage frais à tartiner**
3 c. à soupe **Sirop d'érable**
0.5 c. à café **Extrait de vanille**
0.25 c. à café **Noix de muscade en poudre**

Ingrédients pour le dressage

1 **Noix de muscade en poudre**