



Crêpes, beignets et gaufres sucrés

Gâteau de pancakes aux carottes



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

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

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.

- 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**

Ingédients pour le dressage

1 **Noix de muscade en poudre**