

Gâteau aux carottes et framboises

CARIBOU

Recette de Julie Aubé - Photo de Rachel Ouellette
Magazine Caribou - cariboumag.com

 15 portions

INGRÉDIENTS

2 tasses (500 ml) de sucre d'érable (350g)
4 œufs
250 ml (1 tasse) de beurre fondu (ou d'huile de tournesol)
2 tasses (500 ml) de farine non-blanchie (270g)
2/3 t (160 ml) de graines de tournesol ou de noisettes locales moulues (70g)
2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte
1/2 c. à soupe (7,5 ml) de bicarbonate de soude
1/2 c. à thé (2,5 ml) de sel
1/2 c. à thé (2,5 ml) de nard des pinèdes (facultatif)
1 1/2 tasses (375 ml) de carottes râpés, mesurées légèrement tassées (175g)
1 tasse (250 ml) de framboises congelées (125g)

Glaçage (facultatif) – voir Note et Astuce
Environ 2 tasses (500 ml) de fromage frais local
Environ 1/2 tasse (125 ml) de sucre d'érable
Environ 1 tasse (250 ml) de framboises congelées, décongelées et passées au tamis pour recueillir le jus



PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180°C (350°F) et chemiser un moule de 9 po x 13 po de papier parchemin.
2. Dans un grand bol, blanchir le sucre d'érable et les œufs. Ajouter le beurre fondu (ou l'huile) en filet et bien mélanger.
3. Dans un autre bol, mélanger la farine, la poudre de graines de tournesol (ou de noisettes), la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, le sel et le nard des pinèdes (si désiré).
4. Ajouter les ingrédients secs à l'appareil et mélanger délicatement avec une spatule. Lorsque le mélange est presque homogène, ajouter les carottes râpées et les framboises. Mélanger pour bien répartir.
5. Transférer l'appareil dans le moule et cuire au four environ 45 min ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre ressorte sec.
6. Laisser refroidir à température pièce.
7. Pour le glaçage, battre le fromage en premier et ajouter le sucre d'érable et le coulis de framboises par la suite. Il est important d'attendre que le gâteau soit complètement refroidi avant de le glacer.

ASTUCE

Pas le temps de préparer un glaçage? Pas grave!
Pourquoi ne pas napper quelques portions d'onctueux beurre d'érable?

NOTE

Les quantités sont approximatives puisque la texture dépend du type de fromage frais choisi.

VARIANTE

Carottes et framboises ont des atomes crochus en termes de saveurs, mais n'hésitez pas à varier les petits fruits du gâteau en vous inspirant de ce qu'il vous reste de vos provisions ou de ce que vous dénicher auprès des fermiers de votre secteur.