

PANCAKES FAÇON GÂTEAU AUX CAROTTES



Pour les pâte:

2 ½ tasses de farine tout usage
¼ tasse de cassonade
1/2 c. à thé de sel
1 ¾ c. à thé de piment de la Jamaïque
½ c. à thé de muscade moulue
1 c. à thé de poudre à pâte (levure chimique)
1 c. à thé de bicarbonate de soude
2 tasses de babeurre
1/2 tasse de beurre non salé, fondu
2 gros œufs
1 ½ tasse de carotte râpée

Pour la cuisson:

5 c. à soupe de beurre non salé

Pour servir:

¼ tasse de noix, hachées (moi grenoble)
10 c. à soupe de fromage à la crème
10 c. à thé de sirop d'érable

-Dans un grand bol, fouetter ensemble la farine, la cassonade, le sel, la cannelle, le piment de Jamaïque, poudre à pâte et le bicarbonate de soude.

-Dans un bol moyen ou une tasse à mesurer liquide, fouetter le babeurre avec le beurre fondu et les œufs.

-Ajoutez les ingrédients humides aux ingrédients secs et pliez avec une spatule en caoutchouc jusqu'à ce que le tout soit homogène.

-Incorporer délicatement les carottes râpées.

-Laisser reposer la pâte pendant 15 à 30 minutes à température ambiante.

-Faire fondre 1 c. à soupe de beurre dans une poêle moyenne à feu moyen-doux. Une fois que le beurre bouillonne, ajoutez 1/3 tasse de pâte dans la poêle. Cuire 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que des bulles commencent à apparaître à la surface. Retournez le pancake et cuisez un autre 1-2 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit doré et bien cuit. Répétez avec le reste de la pâte, en ajoutant plus de beurre au besoin. Pendant que vous faites cuire les pancakes, gardez-les au chaud dans un four bas et couvrir de papier d'aluminium.

-Servir les pancakes avec une noisette de fromage à la crème, un filet de sirop d'érable et saupoudrer de noix.

Publié par ***Le coin recettes de Jos***