

PAIN AUX CAROTTES



MUSÉE DE L'AGRICULTURE ET DE
L'ALIMENTATION DU CANADA – CANADA
AGRICULTURE AND FOOD MUSEUM

Emplacement du En ligne
programme :

Voir tous les programmes au [Musée de l'agriculture et de l'alimentation du Canada](#)

Ce pain aux carottes est moelleux et savoureux, avec une délicieuse touche d'épices et de douceur.

Ingrédients :

- 2 tasses (375 ml) de farine tout usage
- 2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte
- $\frac{3}{4}$ c. à thé (3,7 ml) de bicarbonate de soude
- 1 $\frac{1}{2}$ c. à thé (7,5 ml) cannelle moulue
- $\frac{1}{4}$ c. à thé (1 ml) de clou de girofle moulu
- $\frac{1}{2}$ c. à thé (2,5 ml) de sel
- $\frac{1}{2}$ tasse (125 ml) d'huile de canola
- $\frac{3}{4}$ tasse (175 ml) de cassonade
- $\frac{1}{4}$ tasse (60 ml) de sucre granulé
- 2 œufs
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
- $\frac{1}{2}$ tasse (120 ml) de yogourt grec nature
- 2 tasses (500 ml) de carottes râpées, environ deux grosses carottes

Pour le glaçage au fromage à la crème :

PAIN AUX CAROTTES | 2

- ½ tasse (125 ml) de fromage à la crème
- ¼ tasse (60 ml) de beurre
- 2 tasses (500 ml) de sucre à glacer
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).
2. Vaporiser un moule à pain de 23 x 13 cm (9 x 5 po) d'enduit à cuisson. Couvrir le moule de papier parchemin, laissant le papier dépasser des côtés et vaporiser de nouveau. Mettre de côté.
3. Dans un bol moyen, combiner la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, la cannelle moulue, le clou de girofle moulu, et le sel. Mettre de côté.
4. Dans un autre gros bol, battre l'huile de canola et les sucres à l'aide d'un fouet ou d'un mélangeur à main.
5. Ajouter les œufs, et bien mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse.
6. Ajouter l'extrait de vanille et le yogourt grec. -Mélanger jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
7. Incorporer lentement les ingrédients secs au mélange humide. Remuer juste assez pour humecter.
8. Incorporer les carottes râpées à la pâte et remuer jusqu'à ce qu'elles soient combinées, sans trop mélanger.
9. Verser la pâte dans le moule à pain préparé.
10. Cuire de 50 à 60 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré dans le centre du pain en ressorte propre.
11. Laisser le pain refroidir dans le moule pendant 15 minutes avant de le retirer pour le laisser refroidir complètement avant de le glacer.

Pour préparer le glaçage :

1. Dans un bol moyen, battre le fromage à la crème, le beurre, le sucre à glacer et l'extrait de vanille à l'aide d'un batteur à main jusqu'à ce qu'ils soient lisses et crémeux.
2. Glacez le pain aux carottes, servez et savourez !

Remarque : Le pain se conserve dans un contenant hermétique sur le comptoir jusqu'à trois jours, ou une semaine au réfrigérateur.