



## **Gâteau aux carottes et raisins arrosé de caramel à la fleur de sel et sa touche de fromage à la crème sucrée**

DESSERTS - RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 4

---

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MIN

---

TEMPS DE CUISSON : 35 MIN

---

TEMPS DE REPOS :

---

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

---

CONGÉLATION: NON

## Ingrédients

---

- un emballage de gâteau aux carottes

### Touche au fromage à la crème:

- 1 paquet (1 tasse) de fromage à la crème
- 1/4 tasse de beurre à la température de la pièce
- 4 tasses de sucre en poudre
- 1 c. à thé de jus de citron
- 1 c. à thé de vanille

### Caramel à la fleur de sel:

- 1 tasse de sucre
- 1/4 tasse d'eau
- 1/2 tasse de lait Carnation
- 1/2 c. à thé de fleur de sel

## Préparation

---

### Gâteau aux carottes:

1. Suivre les instructions sur l'emballage du gâteau aux carottes [Duncan Hines](#) (mais vous avez droit de prendre votre propre gâteau aux carottes là!).
2. Une fois cuit, je l'ai laissé refroidir complètement. Puis, à l'aide d'un couteau dentelé, j'ai coupé de petits cubes.
3. J'ai rempli mes verrines avec mes dés de gâteau.

### Touche au fromage à la crème:

1. Battre ensemble le fromage et le beurre jusqu'à onctuosité.
2. Ajouter les autres ingrédients et battre encore jusqu'à ce que le mélange soit crémeux.

3. Mettre le glaçage dans une poche à pâtisserie et en garnir les gâteaux dans les verrines.

### **Caramel à la fleur de sel:**

1. Mélanger l'eau et le sucre dans une grande casserole. Faire chauffer à feu moyen en remuant jusqu'à ce que le sucre soit dissous. À l'aide d'un pinceau à pâtisserie trempé dans l'eau froide, déloger le sucre collé sur les parois de la casserole. Poursuivre la cuisson sans remuer, jusqu'à ce que le mélange devienne très doré, environ 5 à 7 minutes (attention de ne pas faire brûler).
2. Enlever rapidement du feu et ajouter le lait. Le mélange bouillonnera ardemment pour se calmer ensuite. Si le mélange n'est pas homogène, poursuivre la cuisson à feu doux quelques minutes de plus.
3. Ajouter le sel. En refroidissant, le caramel deviendra plus épais.
4. Une fois bien refroidi, mettre le caramel dans un sac Ziploc et en couper un coin (un tout petit coin). Vous voilà avec une super poche à pâtisserie. Arroser le glaçage de caramel (et si vous voulez que vos collègues tombent dans un coma diabétique, n'hésitez pas à en laisser tomber tout le tour du gâteau).