



Concours du meilleur gâteau aux carottes du Village

Lors du 5@7 du 31 octobre 2019, le Club-House a tenu un concours du Meilleur Gâteau aux Carottes du village. Cette activité a été faite à la suggestion de résidents.

Nous avons eu une exceptionnelle participation des résidentes du Village. Le Conseil d'administration du Club House tiens à remercier toutes les participantes.

La compétition amicale regroupait les gâteaux de Mesdames :

Johanne Pion	260 des Spirées	Gâteau no 1
Brenda Gervais	200 des Spirées	Gâteau no 2
Normande Soulard	310 des Spirées	Gâteau no 3
Johanne Wyngaert	7418 des Saules	Gâteau no 4
Arlette Cousture	210 des Sorbiers	Gâteau no 5
Lise Allaire	7740 des Saules	Gâteau no 6
Louise Lapointe	210 St Maurice	Gâteau no 7

Le tout s'est déroulée dans une ambiance musicale avec la collaboration de Gilles Paquette, ce qui a permis à tous de se concentrer sur la tâche de dégustation. Un Gros Merci à Gilles.

Les juges étaient tous les résidents présents lors du 5@7. Les commentaires des juges : « *nous avons eu beaucoup de difficulté à départager, nous avons donc été obligé de reprendre une deuxième et même une troisième assiette de dégustation* ».

Le meilleur gâteau fut difficilement identifié. Le meilleur gâteau aux carottes fut le gâteau # 3 réalisé par Mme Normande Soulard.

Voici la recette gagnante de Mme Normande Soulard, nouvelle résidente du village depuis juin.

Gâteau aux carottes de Mme Normande Soulard

Ingrédients

- 2 tasses de farine tout usage
- 2 c. à thé de poudre à pâte
- 2 c. à thé de soda à pâte
- Un peu de sel
- 2 c. à thé de candle si désirée
- 2 tasses de sucre
- 1/2 tasse d'huile
- 4 œufs
- 2 tasses de carottes râpées
- 8 onces d'ananas broyés
- 1/2 tasse noix hachés si désiré

Glaçage

-
- 1/2 tasse de beurre

- 8 onces de fromage Philadelphia
- 1 1/2 tasse de sucre à glacer
- Un peu de vanille

Préparation

- Battre les œufs durant 8 minutes.
- Ajoutez le sucre graduellement encore 8 minutes.
- Ajoutez l'huile doucement pour que le sucre soit tout fondu, ensuite la farine et en dernier carottes et ananas.
- Verser dans un moule rond avec au centre un pivot.
- Cuire à 325 °F durant 1 heure



Ensemble des gâteaux



Gâteau # 1



Gâteau # 2



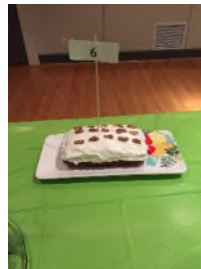
Gâteau #3



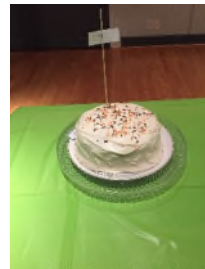
Gâteau #4



Gâteau # 5



Gâteau #6



Gâteau #7