

Le Carrot Cake



Ingrédients :

Le gâteau

250g de carottes râpées
75g de farine
170g de sucre roux
175g d'amande en poudre
4 œufs
60g de noix de pécan
30g de raisins secs
1 citron (pour le zeste)
Une pincée de sel
1 cuillère à café de cannelle
½ cuillère à café de gingembre en poudre
Une bonne pincée de quatre épices

Le glaçage

50g de beurre mou
100g de philadelphia ou de Saint-Morêt
200g de sucre glace
Quelques gouttes de citron pressé

La préparation

Préchauffer le four à 180°

Le glaçage

Mettre le beurre mou avec le sucre glace et les quelques gouttes de jus de citron dans un saladier

Fouetter pour homogénéiser le tout

Ajouter le fromage frais et fouetter jusqu'à obtenir un glaçage bien crémeux.

Réserver au frais (plus longtemps il est au frais mieux c'est)

Le gâteau

1. Éplucher et râper les carottes pour obtenir la quantité souhaitée (250g)
2. Dans un saladier, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
3. Ajouter la farine, la pincée de sel, et le zeste du citron, l'amande en poudre puis mélanger.
4. Introduire les carottes râpées, la cannelle, le gingembre et les 4 épices, puis mélanger le tout. Si vous obtenez une pâte très compacte pas d'inquiétude c'est normal.
5. Monter les blancs en neige et les incorporer dans la préparation. Un petit tour de magie plus tard et la pâte est bien plus aérée.
6. Pour terminer, ajouter les noix de pécan et les raisins secs. Mélanger à nouveau le tout
7. On verse la préparation dans un plat adapté et beurré, puis direction le four à 180° pour environ 45 minutes.
8. Une fois cuit, on le laisse refroidir pour enfin étaler le glaçage sur le carrot cake.
9. Retour au frais jusqu'à la dégustation !