

CARROT CAKE



PRÉPARATION

15 minutes

CUISSON

40 minutes

INGRÉDIENTS

- 250g de farine
- 2 càc de levure chimique
- 1 càc de bicarbonate
- 1,5 càc de cannelle
- 1/4 de càc de gingembre
- 1/4 de càc de muscade
- 1/2 càc de sel
- 295 ml d'huile de colza
- 4 oeufs
- 250g de sucre complet
- 1 càc d'extrait de vanille
- 300g de carottes râpées
- 100g de noix de pécan ou noisettes concassées

INGRÉDIENTS Glaçage:

- 150g de cream cheese à température ambiante
- 125g de beurre ramoli
- 175 g de sucre en poudre
- 1 goutte d'extrait de vanille
- 75g de noix de pécan ou noisette concassées

PRÉPARATION

1. Dans un bol, mélanger la farine, la levure, le bicarbonate, le sel, la cannelle, le gingembre et la muscade.
2. Dans un autre bol, battre les oeufs en omelette puis ajouter l'huile, le sucre et la vanille.
3. Ajouter les ingrédients secs petits à petit en mélangeant bien au fouet pour éviter les grumeaux.
4. Incorporer les carottes et les noix.
5. Verser la préparation dans un moule à gâteau beurré et fariné.
6. Enfourner pour 35-40 minutes dans un four préchauffé à 170°C.
7. Vérifier la cuisson: une lame de couteau insérée au centre du gâteau doit ressortir propre.
8. Attendre un dizaine de minutes puis démouler le cake sur une grille et laisser entièrement refroidir.

PRÉPARATION

Le glaçage

1. Travailler le beurre mou avec le sucre et l'extrait de vanille jusqu'à l'obtention d'une pommade.
2. Ajouter ensuite le fromage frais fouetter pour homogénéiser le tout

DRESSAGE

1. Étaler le glaçage sur le dessus et les côtés du gâteau.
2. Décorer avec les noix de pécan ou noisettes concassées.
3. Réserver au réfrigérateur pendant au moins 12h avant de déguster
4. Se conserve jusqu'à 5 jours au réfrigérateur

