

RECETTE

Carrot cake : le gâteau

INGRÉDIENTS pour le gâteau (à faire la veille)

| | | |
|---|--|---------------------|
|  | Carottes très finement hachées : | 260 g |
|  | Sucre brun : | 200 g |
|  | Beurre fondu : | 175 g |
|  | Yaourt grec (ou normal) : | 60 g (1/2 pot) |
|  | Oeufs : | 3 |
|  | Farine : | 250 g |
|  | Bicarbonate (ou 1 sachet de levure) : | 1 cuillère à café |
|  | Cannelle : | 2 cuillères à café |
|  | Noix de muscade : | 1/4 cuillère à café |
|  | Sel : | 1/2 cuillère à café |
|  | Noix de pécan (ou noisettes, ou ...) : | 100 g |
|  | Extrait de vanille : | 2 cuillères à café |

PRÉPARATION du gâteau

-  Mélanger au fouet le sucre et le beurre fondu,
-  Ajouter le yaourt et mélanger. Le mélange doit être très homogène,
-  Ajouter les oeufs 1 par 1 en mélangeant bien entre chaque oeuf,
-  Ajouter la vanille et bien mélanger. Laisser ce mélange de côté.
-  Dans un autre récipient, mélanger la farine, le bicarbonate, les épices et le sel,
-  Bien mélanger,
-  Incorporer ce second mélange dans le premier petit à petit avec le fouet (attention aux grumeaux),
-  Ajouter les carottes très finement hachées et les noix concassées (en conserver une poignée pour la décoration),
-  Verser la préparation dans un moule à manquer ou un plat à tarte haut et mettre à cuire.

CUISSON

Au four, 180°C, 30 min. Dépend des fours, commencer à surveiller avec un couteau à partir de la 28^{ème} min.

CRÉDITS : Sally : <http://sallysbakingaddiction.com/2013/03/11/super-moist-carrot-cake/>

RECETTE

Carrot cake : le nappage

• INGRÉDIENTS pour le nappage (à faire la veille)

| | | |
|---|----------------------------------|--------------------|
|  | St Moret (ou fromage du genre) : | 224 g |
|  | Beurre mou : | 115 g |
|  | Crème épaisse et bien grasse : | 30 mL |
|  | Extrait de vanille : | 2 cuillères à café |
|  | Sucre glace : | 200 g |

PRÉPARATION du nappage

-  Mélanger ensemble au batteur électrique le beurre et le fromage pendant 2-3 min.. Le mélange doit être lisse et crémeux,
-  Ajouter la crème fraîche et la vanille et battre encore pendant 2-3 min.,
-  Ajouter le sucre glace, et battre encore 2 min.,
-  Laisser à température ambiante,
-  Recouvrir le gâteau bien refroidi de ce mélange en couche épaisse,
-  Mettre au frigo et ATTENDRE LE LENDEMAIN !!

CRÉDITS : Sally : <http://sallysbakingaddiction.com/2013/03/11/super-moist-carrot-cake/>