

LE GÂTEAU À LA CAROTTE

PIQUÉ AUX ANGLO-SAXONS, LE «CARROT CAKE»,
MOELLEUX, DÉLICIEUX, EST ENCORE MEILLEUR FAIT MAISON.



1 Beurrez et farinez un moule. Épluchez et râpez les carottes. Faites fondre le beurre et le mélanger avec le sucre. Allumez le four à 170° (th 5).



2 Incorporez les œufs hors du feu, mélangez. Ajoutez les carottes et mélangez à nouveau. Réservez. Mélangez farine, levure et épices.



3 Passez ce mélange au tamis tout en l'incorporant à la préparation aux œufs. Ajoutez les raisins et les noix concassées. Versez le lait. Mélangez délicatement le tout.



4 Versez dans le moule et enfournez 1 h. Pour le glaçage, mélangez le fromage frais, égoutté, avec le sucre glace et le jus de citron. Démoulez le gâteau tiède et laissez refroidir. Coupez-le en 2 dans l'épaisseur. Garnissez avec la moitié du glaçage et recouvrez le dessus du reste. Mettez au frais 1 h. (On peut aussi le déguster sans glaçage.)

Préparation : 20 min

Cuisson : 1 h

Recette Eva Gorokhoff

150 g de beurre ● 200 g de sucre roux ● 300 g de carottes ● 2 œufs ● 200 g de farine ● 3 c. à c. de levure ● 1 c. à c. de cannelle ● 1 pincée de muscade ● 100 g de raisins secs ● 50 g de noix hachées ● 3 c. à s. de lait.
Glaçage : 250 g de fromage blanc ● 4 c. à c. de jus de citron ● 50 g de sucre glace.



RÉALISATION
ANA TORRÓNTEGUI.
PHOTOS LAURENT
ROUVRAIS.