





RECETTE AVEC



Carotte cake



Préparation : 20 min
6 personnes
Cuisson : 50 min

Ingrédients

- 250 g de carottes râpées
- 200 g de farine
- 150 g d'huile de tournesol
- 100 g de sucre de canne blond
- 75 g de sucre de canne non raffiné
- 60 g de noisettes
- 60 g de raisin secs
- 3 oeufs
- 2 c. à c. de levure chimique
- 0,5 c. à c. de cannelle
- 0,5 c. à c. de gingembre
- 1 pincée de sel ou sel fin

Pour le glaçage :

- 250 g de fromage à la crème ou cream cheese
- 50 g de sucre glace
- 50 g de beurre mou

Concassez grossièrement les noisettes.

Cassez les œufs dans un grand bol. Ajoutez le sucre de canne non raffiné. Ajoutez le sucre de canne blond et fouettez. Ajoutez l'huile et fouettez.

Ajoutez la farine et la levure. Ajoutez les épices, le sel et mélangez.

Ajoutez les carottes rapées. Ajoutez les raisins secs. Ajoutez les 3/4 des noisettes. Mélangez.

Versez dans un moule à cake huilé, lissez la surface et enfournez dans un four préchauffé à 165°C pendant une quarantaine de minutes. Une lame insérée au centre du cake doit ressortir propre.

Attendez 5 minutes puis démoulez sur une grille. Laissez refroidir.

Préparez le glaçage. Mélangez le beurre mou, le fromage à la crème ou cream cheese et le sucre. Etalez le glaçage quand le cake est bien refroidi.

Ajoutez le reste des noisettes concassées sur le dessus. Régalez-vous.

