

LES RECETTES DES CHEFS

CARROT CAKE AUX NOIX

PAR L'IFA DE BOURGES

Ingrédients pour 8 personnes

- 200g de cerneaux de noix 
- 350g de carottes
- 1 cuillère de sel
- 2 cuillères de levure
- 300g de farine
- 250g de sucre
- 75g de beurre
- 3 oeufs
- 1 cuillère de cannelle
- 15cl de yaourt brassé

Glaçage : 75g de sucre glace, 25g de beurre, 150g de mascarpone

Préchauffer le four à 190°C (thermostat 6-7).

Dans un saladier, écraser le beurre avec une fourchette.

Ajouter le sucre. Bien malaxer jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Incorporer les oeufs un à un.

Tamiser ensemble la farine, le sel, la levure et la cannelle, et ajouter progressivement au mélange précédent.

Incorporer les carottes rapées.

Puis ajouter le yaourt et les noix.

Beurrer et fariner un moule à manqué de 20cm de diamètre ou plusieurs petits moules à cake. Y verser la pâte.

Faire cuire au four pendant 1h (moins si ce sont des petits moules).

Vérifier la cuisson en enfonçant un couteau dans le gâteau : si la pointe ressort avec un peu de pâte collée dessus, laisser cuire plus longtemps.

Préparer le glaçage en mélangeant (à la main ou au batteur) le beurre, le sucre et le mascarpone jusqu'à l'obtention d'une crème homogène. Garder au réfrigérateur jusqu'à l'utilisation.

Sortir le gâteau du four. Laisser refroidir 10 min. puis démouler délicatement. Laisser refroidir complètement.

A l'aide d'une spatule, étaler le glaçage sur le gâteau. Servir froid.



Préparation : 30 min.

Cuisson : 1h

Difficulté :   