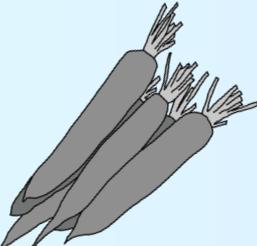
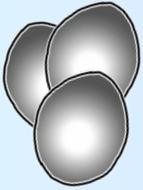
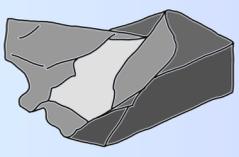
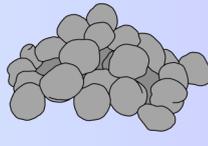


Le "carrot cake" de Marjorie



Préparation : 30 minutes – Cuisson : 50 minutes

Ingrédients				Matériel
				<ul style="list-style-type: none"> ★ une balance ★ un robot ménager pour pétrir la pâte, mixer les noisettes ainsi que battre les œufs et la "cream cheese". ★ un moule à cake ★ du papier cuisson ★ un couteau ★ un éplucheur à légumes ★ un four
300 g de carottes	3 œufs	170 g de beurre	75 g de noisettes	
			Pour la couverture : 100 g de Kiri 50 g de beurre mou 150 g de sucre glace	
210 g de farine	225 g de sucre roux	1 cuillère à café de cannelle moulue ½ cuillère à café : – de noix de muscade – de gingembre		

Préparation

- ❶ Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
- ❷ Peler puis râper les carottes. Les réserver★.
- ❸ Mixer grossièrement★ les noisettes.
- ❹ Casser les œufs et les battre avec le sucre roux jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- ❺ Tout en continuant à battre, ajouter le beurre, puis la farine, la levure et les poudres de cannelle, de noix de muscade et de gingembre.
- ❻ Lorsque le mélange est homogène, ajouter les carottes et les noisettes concassées.
- ❼ Tapiser le moule à cake de papier cuisson. Le remplir avec la préparation.
- ❽ Enfourner et faire cuire environ 50 minutes. Vérifier la cuisson en piquant le cake avec la pointe d'un couteau. Lorsque celle-ci ressort sans pâte collée dessus, c'est que le gâteau peut être sorti du four. Le démouler délicatement et le laisser refroidir.
- ❾ Mélanger le beurre, les Kiri et le sucre glace pendant 3 minutes au batteur électrique. Conserver cette préparation au frais.
- ❿ Une fois le cake bien refroidi, le napper avec la préparation puis le conserver au réfrigérateur.

Commentaires

En cuisine, "réserver" signifie mettre de côté.

"Grossièrement" signifie en conservant des morceaux un peu plus gros. Il ne s'agit pas de tout transformer en poudre...