

Carrot cake de Joel

Ingrédients

250 grammes farine T45
3 oeufs
200 grammes cassonade sucre roux de canne
1 sachet levure chimique 11g
250 grammes carottes 4 petites
10 centilitres huile de pépins de raisin
1 cuillère à café arôme vanille
1 cuillère à café rase cannelle
1 pincée sel

Glaçage Cream Cheese(OPTION)

120 grammes St Môret ou Philadelphia
40 grammes beurre demi-sel ici (doux possible)
80 grammes sucre glace
2 cuillères à café jus de citron

Décoration

quelques zestes d'orange facultatif

Déroulement

Eplucher et râper la carottes
Préchauffer le four à 180°C, chaleur tournante.
Fouetter les oeufs et le sucre et faire blanchir et doubler de volume (au robot, vitesse maximale 3 minutes).
Arrêter le robot, ajouter le sel, la vanille, la cannelle, fouetter vitesse moyenne 1 minute). Arrêter le robot, ajouter la farine et la levure. Fouetter encore en vitesse moyenne 1 minute. Enfin ajouter l'huile. Fouetter encore 1 minute vitesse moyenne.
Ajouter les carottes (170g de carottes râpées), mélanger délicatement avec une maryse.
Beurrer un moule à cake (je choisis un moule plutôt petit en longueur mais assez large, 24 cm sur 12 cm) et verser la pâte. Enfourner 55 minutes (la cuisson pourra varier selon la taille du moule, elle pourrait être plus courte pour un moule moins large que le mien, dans ce cas : vérifier la cuisson à l'aide d'un cure-dent à partir de 45 minutes de cuisson).

SI GLACAGE

Mettre alors le beurre du glaçage à température ambiante pour bien le ramollir. Dès la fin de cuisson démouler immédiatement en renversant le moule sur le côté.

Placer le carrot cake sur une grille pour le refroidir totalement (2h30 pour celui-ci). Pendant ce temps préparer le glaçage qui devra reposer au frais pour figer. Dans le bol du robot pâtissier, mettre le St Môret, le beurre mou, le sucre glace et le jus de citron. Fouetter en

démarrant vitesse lente et augmenter progressivement la vitesse jusqu'à vitesse maximale. Fouetter jusqu'à obtenir un mélange homogène. Si toutefois le mélange n'est pas très lisse et que le beurre reste en petits morceaux, mixez avec un mixeur plongeant jusqu'à obtenir un beau glaçage lisse.

Verser dans un bol et placer au réfrigérateur (2h minimum).

Poser le cake sur le plat de service.

Recouvrir le carrot cake du glaçage au St Môret à l'aide d'une spatule.

Décorer de quelques zeste d'orange.

Placer 2 heures minimum au réfrigérateur pour figer à nouveau le glaçage (celui-ci est resté 2h30 au frais avant de servir).