

Carrot cake

Ingrédients

Biscuit

250 g farine T45
3 oeufs
200 g cassonade sucre roux de canne
1 sachet levure chimique 11g
250 g carottes 4 petites
10 cl huile de pépins de raisin
1 c à café arôme vanille
1 c à café rase cannelle
1 pincée de gingembre
1 pincée de 4 épices
Bicarbonate-sel

Glaçage Cream Cheese

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

Déroulement

Biscuit

Eplucher et râper 170g de carottes râpées.

Préchauffer le four à 180°C, chaleur tournante.

Fouetter les oeufs et le sucre et faire blanchir et doubler de volume, ajouter le sel, la vanille, la cannelle, ajouter la farine et la levure. Fouetter encore. Enfin ajouter l'huile. Fouetter encore 1 minute.

Ajouter les carottes (170g de carottes râpées), mélanger délicatement avec une Maryse.

Beurrer un moule à cake 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. 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.

Glaçage

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 saladier, 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).

Dressage

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 zestes d'orange.

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

NOTES

Le carrot cake est un gâteau sucré qui reste bien moelleux, même le lendemain (on le conservera au réfrigérateur pour maintenir ferme le glaçage cream cheese).

1. Version Thermomix

Mettre les carottes dans le bol et râper 5 sec/vitesse 7. Transvaser dans le récipient et réserver.

Mettre l'huile de pépins de raisin, et le sucre roux dans le bol, puis mélanger 20 sec/vitesse 4.

Ajouter les œufs et l'extrait naturel de vanille, , puis mélanger 1 min/vitesse 4.

Ajouter la farine de blé, la cannelle, le quatre-épices, le gingembre, la levure chimique, le bicarbonate et le sel, puis mélanger 30 sec/vitesse 3. Ajouter les carottes râpées mixées, puis mélanger 15 sec/vitesse 3. Transvaser dans le moule préparé, puis enfourner et cuire 40-45 minutes à 175 °C. Pendant ce temps, nettoyer le bol et préparer le glaçage.

Mettre le sucre dans le bol et mixer 10 sec/vitesse 10.

Ajouter le beurre, le fromage frais et le jus de citron, le sucre glace, puis mélanger 15 sec/vitesse 3,5. Transvaser dans une poche à douille cannelée et réserver au réfrigérateur pendant que le gâteau refroidit à température ambiante (30 minutes environ). Glacer le gâteau à la poche à douille, puis le parsemer de pistaches, de graines et d'abricots secs. Déguster aussitôt ou réserver 1 nuit au réfrigérateur.

MOELLEUX À LA PISTACHE

Ingrédients 8 à 10 parts

6 œufs

180 g de sucre

150g de farine

100g de beurre

50 g de pistaches non salées concassées ou noisettes

1 c. à soupe de pâte de pistaches

Le zeste d'un citron

5 cl de jus de citron

1 pincée de sel

Déroulement

Préchauffer le four à 200°

Séparer les blancs des jaunes puis les monter en neige.

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre de manière à obtenir un mélange mousseux, ajouter la pâte de pistaches.

Puis la farine en pluie, le sel, le zeste et le jus du citron, le beurre fondu et les pistaches ou noisettes concassées.

Incorporer les blancs en neige.

Enfourner 20 min à 200° puis 20 min à 180°.

Une fois tiédi, démouler et décorer de sucre glace et de pistaches en poudre.

Gâteau moelleux au chocolat

Ingrédients

200 g de chocolat noir 50% de cacao, détaillé en morceaux

180 g de sucre en poudre

180 g de beurre, détaillé en morceaux

50 g de farine

1 pincée de sel

3 œufs

Déroulement

Préchauffer le four à 190 °C (Th. 6-7). Beurrer un moule à manquer (Ø 20 cm) et réserver.

Version Thermomix

Mettre le chocolat, le sucre et beurre dans le bol, puis faire fondre 5 min/60°C/vitesse 2.

Ajouter la farine, le sel et les œufs, puis mixer 15 sec/vitesse 5.

Transvaser la préparation dans le moule préparé, puis enfourner et cuire 35 minutes à 190 °C. Laisser tiédir avant de servir.

Version classique

Mettre au micro-ondes beurre et chocolat coupé en morceaux environ 1,30mn

Batteur électrique pour sucre, le mélange tiède, ajouter les œufs entiers, laisser blanchir au moins 3mn, ajouter la farine et le sel et batteur électrique.