

Carrot Cake

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>

attente : 12h, cuisson : 50 min, préparation : 30 min, facile



Il vous faut pour 8 personnes

• 250 g de carottes (une fois pelées et râpées, au départ 315 g) • 150 g d'amandes en poudre • 50 g de noix de pécan hachées • 50 g de cranberries • 4 oeufs • 80 g de farine • 150 g de sucre roux • 1 sachet de levure chimique • 1 bonne pincée de sel • 1 citron non traité • 1 càc de cannelle en poudre • 1/2 càc de gingembre en poudre • beurre pour le moule

Glaçage :

• 4 petits suisses (4 x 60 g) • 100 g de fromage frais (Saint Moret) • 60 g de sucre glace • 10 gouttes de jus de citron

Bien beurrer un moule, le fariner et le réserver au frais.

Peler et râper les carottes.

Dans un grand récipient (ou mieux dans le bol du robot pétrisseur), battre les jaunes avec le sucre roux jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Ajouter le zeste du citron, la farine, la levure, mélanger puis incorporer le sel, les carottes râpées, le jus du citron. Bien mélanger le tout.

Allumer le four th6, 180°C.

Battre les blancs en neige avec une petite pincée de sel. Les incorporer délicatement à la spatule dans le mélange précédent.

Verser la préparation dans le moule et enfourner pour 50 minutes.

Démouler et laisser refroidir sur une grille.

Préparer le glaçage : Mélanger tous les ingrédients à la spatule sans trop touiller pour ne pas rendre ce mélange trop liquide.

Lorsque le gâteau est bien froid, étaler le glaçage dessus à la spatule, sur le dessus uniquement. Réserver au frais au moins 12h.