Carrot cake (Yotam Ottolenghi)

Préparation : 30 min · Cuisson : 1h

Ingrédients

· 160g de farine
· 2g de levure chimique
· 2,5g de bicarbonate de sodium
· 0,7g de girofle moulu
· 3g de cannelle
· 1 œuf
· 1 jaune d'œuf
· 2 blancs d'œuf
· 1 pincée de sel
· 200g d'huile neutre (pépin de raisin par exemple)
· 270g de sucre en poudre
· 50g de noix concassées (ou noix de pécan)
· 135g de carottes râpées
· 50g de noix de coco râpée
· 175g de Philadelphia
· 70g de beurre
· 35g de sucre glace
· 25g de miel

Préparation

1. Fouettez l'huile avec le sucre, ajoutez l'œuf et le jaune d'œuf.

2. Ajoutez les carottes râpées, puis les noix (noix de pécan pour moi) et la noix de coco.

3. Incorporez enfin les poudres préalablement mélangées et tamisées (farine, levure, bicarbonate, sel et les épices).

4. Montez les blancs en neige, et incorporez-les délicatement à la pâte précédente.

5. Enfournez pour 1 heure de cuisson dans le four préchauffé à150°C ' (à ajuster selon votre moule et votre four).

6. Démoulez-le et laissez-le refroidir sur grille.

7. Fouettez le philadelphia pour le détendre, puis fouettez le beurre pommade avec le sucre glace et le miel.

8. Mélangez les deux préparations (si vous le souhaitez, vous pouvez y ajouter un peu de vanille, de la cannelle ou encore des zestes d'orange).

9. Etalez (ou pochez) le glaçage sur le gâteau, puis décorez avec quelques noix concassées avant de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com