

RÉALISEZ UN CAKE AUX CAROTTES *ultra moelleux*

Bien que connue sous différentes appellations, cette spécialité suisse doit son nom à son ingrédient principal : la carotte. C'est en 1892, dans un livre de cuisine, qu'est apparue la première recette du cake aux carottes. Depuis lors, bien d'autres variantes de ce classique de la pâtisserie ont vu le jour, toutes aussi bonnes les unes que les autres.



INGRÉDIENTS POUR LA PÂTE

- 400 g de carottes
- 1 pincée de sel
- 1 càc de zeste d'orange
- 200 g d'amandes
- 200 g de farine
- 2 càc de poudre à lever
- 4 œufs
- 250 g de sucre
- 100 ml d'huile de tournesol
- 2 càs de jus d'orange
- Un peu de beurre pour graisser le moule

INGRÉDIENTS POUR LE GLAÇAGE

- 300 g de fromage frais
- 100 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- Un peu de jus de citron

PRÉPARATION

1. La pâte
Éplucher les carottes et les râper finement. Dans un saladier, mélanger les carottes, le zeste d'orange, la farine, les amandes et la poudre à lever.

Séparer les blancs des jaunes d'œufs et battre les blancs en neige. Mettre de côté. Dans un autre saladier, mélanger les jaunes d'œufs, le sucre, l'huile et le jus d'orange. Y ajouter le mélange carottes-farine et remuer. Incorporer ensuite les blancs d'œufs à la pâte. Enfin, cuire le cake dans un four préchauffé à 160° C (chaleur tournante) pendant 50 minutes environ.

2. Le glaçage
Mélanger le fromage frais à quelques gouttes de jus de citron et mixer jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Ajouter le sucre en poudre et le sucre vanillé petit à petit.

Après cuisson, laisser refroidir le cake puis le glacer entièrement à l'aide d'une spatule ou d'un grand couteau. Si vous le désirez, décorer le cake avec des amandes hachées et des petites carottes en massepain.

