

## Le carrot cake - La cuisine de Bernard

Ingrédients pour 1 gâteau :

- 220 g de farine
- 150 g de sucre
- 150 g de vergeoise blonde
- 2 càc de levure chimique
- 1 càc de bicarbonate de soude
- 2 càc de cannelle en poudre
- 1/4 càc de « 4 épices »
- 1/4 càc de gingembre en poudre
- 1/2 càc de sel
- 3 oeufs
- 220 g d'huile (tournesol...)
- 1/4 càc de vanille liquide
- 120 g de noix de pécan
- 80g de raisins blonds
- 210g de carottes

Glaçage au fromage :

- 100 g de beurre doux, bien mou
- 240 g de cream cheese Philadelphia (ou 1/2 mascarpone, 1/2 Saint Morêt)
- 140 g de sucre glace
- 1/2 de cuillerée à café de vanille liquide



Décoration :

- 2 carottes
- 100 g de sucre
- 100 g d'eau
- 4 gouttes d'huile essentielle de gingembre
- Fanés des carottes ou quelques brins d'Annette
- Quelques noix de Pécan

- Préchauffer le four à 180°C.
- Mélanger dans un bol les éléments secs : farine, sucre, vergeoise, épices, bicarbonate, levure, sel.
- Ajouter les oeufs, l'huile, la vanille liquide. Bien mélanger. Le tout se mélange très facilement sans faire de grumeaux!
- Ajouter ensuite les raisins et les noix de pécan concassées. Mélanger.
- Eplucher, laver et râper les carottes. Les ajouter à la pâte et bien mélanger.
- Beurrer et fariner le moule (pas besoin pour les moules en silicone). Verser la pâte dans le moule et enfourner pour 50 minutes à 180°C.
- Sortir le gâteau et le démouler dès que possible. Sans attendre, l'envelopper dans un film aluminium (pour conserver la vapeur contenue dans le gâteau ce qui permet de garder tout le moelleux). Laisser refroidir complètement.
- Lorsque le gâteau est complètement refroidi, préparer le glaçage. Mélanger le sucre glace, le beurre doux très mou au batteur (pas au robot, le beurre doit être bien incorporé). Ajouter la vanille liquide et la vanille en poudre. Finir en ajoutant le cream cheese.
- Décoration :
  - Peler les carottes et prélever des bandes à l'économe. Amener à petite ébullition le sucre et l'eau, ajouter le gingembre, y immerger les bandes de carotte et faire cuire environ 5 minutes. Laisser refroidir.
  - Enrouler les carottes autour de votre doigt et les planter dans le glaçage.
  - Parsemer de noix concassées et de pluches de fanes de carottes.