



Cuisine et
dépendances

The carrot cake de Rose Bakery



Je n'ai pas pu m'empêcher d'alléger un peu la recette originale du salon de thé anglo-saxon Rose Bakery : moitié moins d'huile, un peu moins de sucre, pas de noisettes. Cela reste tout de même un excellent gâteau, bien moelleux et parfumé, surtout servi le lendemain, avec une fine couche de fondant sur le dessus. Pour moi, THE RECETTE du carrot cake.

Ingrédients (pour un cake) :

- 250 g de carottes râpées
- 150 g de farine
- 2 œufs
- 70 ml d'huile
- 100 g de sucre
- 1 pincée de levure chimique
- 1 cuil à café de cannelle
- 1 cuil à café de gingembre en poudre
- 1 pincée de sel fin

Pour le glaçage :

- 200 g de St Môret
- 50 g de sucre glace

Préparation :

Préchauffer le four th. 6 (180°C).

Peler et râper 4 à 5 carottes : on doit obtenir 250 g de carottes râpées.

Fouetter les œufs entiers avec le sucre dans une terrine, ajouter ensuite l'huile, une pincée de sel, le

gingembre et la cannelle. Verser la farine et la levure chimique. Verser ensuite les carottes râpées et mélanger le tout. La pâte doit être assez épaisse, si vous avez des difficultés à la mélanger, ajouter très peu d'eau ou de lait.

Versez la pâte dans un moule carré ou rond.

Enfourner et laisser cuire pendant 30 à 45 min. Laisser tiédir avant de démouler.

Laisser le gâteau reposer une nuit si possible, il n'en sera que meilleur le lendemain.

Préparer le glaçage : mélanger le St Môret avec le sucre glace. En napper le gâteau. Si le gâteau est assez épais, on peut le couper en deux dans la largeur et mettre une couche de St Môret au milieu.

Réserver au réfrigérateur en attendant la dégustation.

Le 21 Juillet 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/07/21/18614202.html>