

Carrot Cake

Recette de Laure Niquille (laureskitchen.ch)

Pour un gâteau de 18 cm de diamètre, environ 8 personnes

Pour le biscuit

220 g de farine

2 cc de poudre à lever

1 grosse pincée de sel

220 g de sucre cristallisé ou sucre de canne brut

1 1/2 cc de cannelle moulue

1 cc de gingembre moulu

1/2 cc de clou de girofle moulu

1/4 cc de noix de muscade finement râpée

3 tours de moulin de poivre noir

120g de noix de pécan brisées ou noix, voire pistaches ou noisettes

Zeste râpé d'une orange à défaut, d'un citron

3 oeufs

140g de beurre fondu & légèrement refroidi ou 150ml d'huile de tournesol ou colza

250g de carottes pelées et râpées

Pour la crème au cream cheese

200g de cream cheese pas trop froid ou d'un autre fromage frais

50g de beurre mou ou alors 250g de mascarpone

150g de sucre glace

Zeste d'1/2 orange

Pour le biscuit, mélanger dans un grand saladier à la spatule tous les ingrédients secs (la farine, la poudre à lever, le sel, le sucre, les épices et les morceaux de noix de pécan), ainsi que le zeste d'orange. Ajouter ensuite les oeufs légèrement battus, le beurre fondu et les carottes râpées. Mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Répartir celle-ci dans 2 moules à

gâteau de 18 cm de diamètre (ou dans un seul moule à charnière) bien beurrés voire chemisés de papier sulfurisé. Lisser la pâte et glisser les moules dans le four préchauffé à 180° (160° à chaleur tournante). Faire cuire pendant environ 25 min. ou jusqu'à ce que la lame d'un couteau ressorte sèche (la cuisson sera plus longue si le gâteau est cuit dans un seul moule). Laisser reposer 5 min., démouler sur une grille et laisser refroidir complètement. (Couper en deux le gâteau dans la hauteur s'il a été cuit dans un seul moule).

Pour la crème, placer tous les ingrédients dans un bol et bien mélanger à la spatule ou à la fourchette, afin d'obtenir une préparation lisse et homogène. Répartir la moitié de la crème sur l'un des gâteaux. Placer le deuxième gâteau sur celle-ci et le recouvrir du reste de crème.