



ON MANGE QUOI CE SOIR ?

Carrot cake

APÉRO - DESSERT - ENCAS

6-8 parts

Facile

PRÉPARATION - 30 min

CUISSON - 60 min

INGRÉDIENTS POUR LE CAKE

250 g de carottes*	1/2 cc de gingembre*
2 oeufs*	1/2 cc de cannelle*
125 g de sucre*	1 sachet de poudre à lever*
60 g de noix*	125 g de beurre fondu
200 g de farine*	1 pincée de sel*

POUR LE NAPPAGE

50 g de beurre mou
200 g de sucre glace
100 g de fromage frais crémeux

Fouettez le sucre et les oeufs ensemble. Lorsque le mélange double de volume et mousse, ajoutez peu à peu la farine tamisée et la poudre à lever, puis le beurre tout en fouettant doucement.

Ajoutez la cannelle, gingembre, sel, les noix émiettées et les carottes rappées tout en remuant entre chaque ingrédient.

Versez le tout dans un moule à cake beurré/fariné, et enfournez 1h à 150°C (four préchauffé).

...

*disponible au Grenier de Lucette et sur commande dans le Panier de Lucette. | MESURE : cc = cuillère à café; cs = cuillère à soupe

1/2



ON MANGE QUOI CE SOIR ?

Carrot cake

POUR LE NAPPAGE

Travaillez le beurre mou avec le sucre glace puis ajoutez le fromage frais. Fouettez doucement mais pas trop longtemps (ne pas rendre le tout trop liquide).

Étalez le glaçage sur le carrot cake et laissez durcir au réfrigérateur environ 12h avant de déguster (si vous parvenez à résister).

Notez que le glaçage au fromage frais reste toujours plus mou qu'un glaçage ordinaire.

Dégustez le à n'importe quelle heure de la journée, accompagnée d'une tasse de thé vert «Comme un Citron dans l'eau*».

Bon appétit

NOTES

*disponible au Grenier de Lucette et sur commande dans le Panier de Lucette. | MESURE : cc = cuillère à café; cs = cuillère à soupe