

**GATEAU DE CAROTTE ET GLAÇAGE CREMEUX** | Les carottes sont utilisées dans les desserts depuis le Moyen-Age, période à laquelle le sucre était rare. Aux Etats-Unis, les gâteaux de carotte se sont répandus dans les restaurants et les cafétérias au début des années 1960. Au début, ce gâteau était simplement considéré comme une véritable nouveauté culinaire, mais il est tellement apprécié qu'il fait désormais partie des classiques des desserts.

## GÂTEAU DE CAROTTE ET GLAÇAGE CRÉMEUX

(CARROT CAKE WITH CREAM CHEESE FROSTING)



TEMPS TOTAL • 1 H

TEMPS DE PRÉPARATION • 10 MIN



16 TRANCHES



FACILE




par tranche | kJ 1607 / kcal 384

protides : 6 g | glucides : 38 g | lipides : 23 g

### INGRÉDIENTS

#### LE GÂTEAU

280 g de sucre   
1 zeste d'orange (orange non traitée)  
400 g de carottes coupées en morceaux  
4 œufs  
240 g d'huile de tournesol  
250 g de farine  
2 c. à café rases de bicarbonate de soude  
2 c. à café rases de levure chimique  
1 1/2 c. à café de cannelle  
1/2 c. à café de noix de muscade moulue  
1/4 c. à café de sel

#### LE GLAÇAGE

50 g de sucre  
80 g de chocolat blanc coupé en morceaux  
50 g de beurre mou *doux*  
300 g de fromage frais (min. 10% m.g.)  
30 g de jus d'orange (orange bio)

### PRÉPARATION

#### LE GÂTEAU

1. Préchauffer le four à 180°C (th 6).
2. Mettre le sucre et le zeste d'orange dans le bol, mixer **20 sec/vitesse 10**. Débarrasser dans un récipient et réserver.
3. Mettre les carottes dans le bol, mixer **5 sec/vitesse 5**. Débarrasser dans un récipient et réserver.
4. Mettre les œufs, le sucre à l'orange et l'huile de tournesol dans le bol, mixer **30 sec/vitesse 5**.
5. Ajouter les carottes coupées et mélanger **15 sec/vitesse 4**.
6. Ajouter la farine, le bicarbonate, la levure, la cannelle, la noix de muscade et le sel, mixer **3 sec/vitesse 6**.

7. Verser la préparation dans un moule (30 x 24 x 6 cm) préalablement beurré et fariné et cuire au four à 180°C pendant 30-35 minutes. Laisser refroidir dans le moule pendant 20 minutes, puis démouler sur une grille à pâtisserie. Nettoyer le bol.

#### LE GLAÇAGE

8. Verser le sucre dans le bol, mixer **10 sec/vitesse 10**. Débarrasser dans un récipient et réserver.
9. Placer le chocolat blanc dans le bol, mixer **8 sec/vitesse 8**.
10. Ajouter le beurre, faire fondre **1 min/50°C/vitesse 3**.
11. Ajouter le fromage frais, le jus d'orange et le sucre glace, mélanger **30 sec/vitesse 3**. Couvrir le gâteau refroidi avec le glaçage, puis le placer au réfrigérateur pendant 15 minutes.