**Gâteau Carottes**

Original Peluso

**Ingrédients**

|  |  |
| --- | --- |
| **Gâteau**   * 1000 ml (4 1/2 tasses) de farine * 7.5 ml (2 c. à thé) de poudre à pâte * 7.5 ml (1 c. à thé) de bicarbonate de soude * 2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel * 2,5 ml (1 c. à thé) de cannelle * 2,5 ml (1 c. à thé) de muscade * 2,5 ml (1/4 c. à thé) de gingembre moulu * 8 œufs * 500 ml (1 1/2 tasses) d’huile d’olive * 10 ml (2 c. à thé) de vanille * 30 ml (2 c. à soupe) de zestes d’oranges + jus * 360 ml (3 ½ de tasse) de cassonade * 360 ml (1 ½ de tasse) de sucre * 1500 ml (8 tasses) de carottes râpées * 1000 ml (2 tasses) de noix de Grenoble hachées * ~~1 tasse raisin corinthe~~ | **Crémage**   * 1000g fromage à la crème * 250 ml (1 tasse) de beurre ramolli * 5 ml (1 c. à thé) de vanille * 2 litre (8 tasses) de sucre à glacer |

**Instruction :**

1. Dans un bol, mélanger la farine avec la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, le sel et les épices.
2. Dans le mélangeur électrique, mixer les œufs avec l’huile, la vanille, les zestes, la cassonade et le sucre. Incorporer les carottes râpées. Verser dans un autre bol.
3. Incorporer graduellement le mélange d’ingrédients secs et remuer jusqu’à l’obtention d’une pâte homogène. Ajouter les noix de Grenoble. Utiliser une cuillère en bois ou autre ustensile.
4. Verser 150g du mélange dans des plats en aluminium. Préchauffer le four avec le mode Gâteau/Biscuit, sans sonde, coloration 4, 14 minutes.

**Crémage :**

1. À l’aide du mélangeur électrique, mixer le fromage à la crème avec le beurre, la vanille et incorporer doucement le sucre à glacer jusqu’à l’obtention d’une consistance crémeuse.
2. Étaler un peu de glaçage sur un premier gâteau, puis couvrir du deuxième gâteau. Étaler le reste du glaçage sur le dessus et les côtés du gâteau ainsi formé.
3. À l’aide d’une mandoline, tailler les carottes en fins rubans. le gâteau avec les rubans de carottes.