ngrédients

* 500 ml (2 tasses) de farine
* 5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte
* 5 ml (1 c. à thé) de bicarbonate de soude
* 2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel
* 2,5 ml (1/2 c. à thé) de cannelle
* 2,5 ml (1/2 c. à thé) de muscade
* 2,5 ml (1/2 c. à thé) de gingembre moulu
* 4 œufs
* 250 ml (1 tasse) d’ huile de canola
* 5 ml (1 c. à thé) de vanille
* 15 ml (1 c. à soupe) de zestes d’oranges
* 180 ml (3/4 de tasse) de cassonade
* 180 ml (3/4 de tasse) de sucre
* 750 ml (3 tasses) de carottes râpées
* 500 ml (2 tasses) de noix de Grenoble hachées

Pour le glaçage:

* 2 paquets de fromage à la crème de 250 g chacun, ramolli
* 125 ml (1/2 tasse) de beurre ramolli
* 5 ml (1 c. à thé) de vanille
* 1 litre (4 tasses) de sucre à glacer

Pour la décoration:

* 2 carottes
* 60 ml (1/4 de tasse) de miel

Préparation

1. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
2. Dans un bol, mélanger la farine avec la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, le sel et les épices.
3. À l’aide du batteur électrique, fouetter les oeufs avec l’huile, la vanille, les zestes, la cassonade et le sucre dans un autre bol. Incorporer les carottes râpées.
4. Incorporer graduellement le mélange d’ingrédients secs et remuer jusqu’à l’obtention d’une pâte homogène.
5. Beurrer deux moules ronds de 20 cm (8 po), puis y répartir la pâte. Cuire au four de 30 à 35 minutes, jusqu’à ce qu’un cure-dent inséré au centre d’un gâteau en ressorte propre. Laisser tiédir sur une grille et démouler.
6. À l’aide du batteur électrique, fouetter le fromage à la crème avec le beurre, la vanille et le sucre à glacer jusqu’à l’obtention d’une consistance crémeuse.
7. 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. Décorer le pourtour du gâteau de noix de Grenoble. Réfrigérer de 1 à 2 heures.
8. À l’aide d’une mandoline, tailler les carottes en fins rubans. Déposer dans un bol.
9. Chauffer le miel au micro-ondes jusqu’aux premiers frémissements. Verser sur les rubans de carottes et remuer délicatement. Décorer le gâteau avec les rubans de carottes.