

CARROT CAKE

(Recette américaine)

Ingrédients :

150 g de sucre, 300 g de farine, 1 sachet de levure chimique, 3 c. à café de cannelle moulue, 1 c. à café de gingembre en poudre, 2 c. à soupe d'huile, 4 carottes, 4 œufs, 150 g de noix de pécan.

Pour le glaçage :

180 g de sucre glace, jus d'orange, décors de votre choix (billes, étoiles, cœurs, vermicelles...)

Préchauffer le four à 180°.



Dans un grand saladier, mélanger sucre, farine, levure et épices. Ajouter l'huile et mélanger.

Râper les carottes et les ajouter à la préparation, suivies des œufs que l'on ajoute entiers 1 par 1. Terminer par les noix de pécan écrasées en gros morceaux.

Graisser le moule et y verser la pâte. Enfourner pendant 45 mn.

Laisser refroidir le cake. Une fois refroidi, préparer le glaçage à l'orange : dans un bol, ajouter du jus d'orange au sucre glace jusqu'à obtenir une texture crémeuse pas trop liquide (le nôtre était un peu trop liquide...) et verser sur le cake de façon à recouvrir le dessus du gâteau.

Parsemez de quelques décorations si vous le souhaitez et laissez refroidir jusqu'à solidification du glaçage.