



Carrot cake de Noël

 En deux mots :

Un carrot cake aux saveurs de Noël pour un dessert plein de saveurs, original et festif.

Le gâteau doit être préparé à l'avance pour qu'il ait le temps de refroidir avant de le napper avec le glaçage. Il faut aussi compter le temps pour que le glaçage ait le temps de durcir au frigo.

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 1 heure

Difficulté : 

Ingrédients

- ▶ 250 g de carotte
- ▶ 100 g de farine de blé t65
- ▶ 125 g de poudre d'amande
- ▶ 25 g de flocon d'avoine
- ▶ 150 g de miel
- ▶ 4 pièce d'oeuf
- ▶ 30 g de raisins secs
- ▶ 50 g de figue sèche
- ▶ 50 g de noix de cajou
- ▶ 1 pincée de quatre épices
- ▶ 1 pincée de gingembre en poudre
- ▶ 1/2 pincée de muscade
- ▶ 1 pincée de fleur de sel
- ▶ 1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude
- ▶ 250 g de skyr
- ▶ 75 g de sucre glace
- ▶ 2 cuillère à café de jus de citron
- ▶ 50 g de beurre demi-sel

Instructions

Peler et râper les carottes, arroser d'un jus de citron, mélanger et réserver

Séparer les jaunes et les blancs d'oeufs, réserver

Hacher grossièrement les noix de cajou et les figues ensemble, mélanger avec les raisins secs, réserver

Dans un saladier ou un cul de poule mettre les jaunes d'oeufs et le miel, fouettez jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux

Ajouter dans le saladier la farine, le sel, la poudre d'amande, les flocons d'avoine, le mélange de fruits secs et enfin les épices

Ajouter les carottes râpées dans le saladier et mélanger pour homogénéiser

Monter les blancs en neige avec le bicarbonate de soude et les incorporer délicatement à la préparation (ou appareil) sans les casser

Beurrer et fariner un moule à cake, mettre la préparation dedans

Faire cuire à four chaud 180°C pendant 1 heure environ

Sortir du four, démouler le carrot cake et le laisser refroidir en le posant sur une grille

Préparer le glaçage, en mélangeant au fouet, le skyr, le sucre glace et le jus de citron

Incorporer le beurre pommade au glaçage (si le beurre est un peu trop froid et dur, le passer rapidement au micro ondes pour le ramollir, attention, ne pas le laisser fondre en totalité)

Napper le carrot cake avec le glaçage

Mettre au frigo pour laisser le glaçage durcir quelques heures

Décorer à votre convenance

Astuces :

Pour savoir si le gâteau est cuit, c'est simple, enfoncer la lame d'un couteau, si elle ressort sèche et sans pâte crue sur elle, c'est que c'est cuit.

Le bicarbonate lorsqu'il est ajouté aux blancs d'oeufs permet de rendre les blancs en neige plus fermes.

Si l'appareil à gâteau vous paraît un peu trop sucré en goût, la petite astuce (elle vient d'un grand monsieur et d'un grand pâtissier, Philippe Contincini) est de rajouter quelques gouttes (attention pas plus) de vinaigre blanc. L'acidité du vinaigre va modifier la sensation de sucré, même si le gâteau le restera tout autant.

Au bout d'environ 15 minutes (lorsque la partie extérieure du gâteau a commencé à cuire) fendre légèrement la partie supérieure à l'aide d'un couteau, cela va lui permettre de cuire en gonflant plus facilement.

J'ai choisi d'utiliser du skyr (0% de matières grasses) pour le glaçage, mais il est possible de le réaliser avec du fromage blanc, du cream chesse (type philadelphia ou saint moret), du mascarpone. Il est aussi possible de le colorer, de le parfumer selon vos envies.

Pour glacer le gâteau, il est nécessaire d'attendre qu'il soit froid sinon le glaçage ne tiendra pas.

L'astuce pour étaler le nappage facilement est de poser le gâteau sur une grille avec un récipient dessous et de le napper avec le glaçage. Pour que celui-ci soit uniforme, en mettre partout, étaler à la spatule (il est suffisamment liquide pour couler sur les côtés) et secouer légèrement la grille. De la sorte, le glaçage va s'uniformiser sur l'ensemble du carrot cake.

Dans le cas où il reste des morceaux de beurre non incorporés dans le glaçage, mettre le glaçage au micro-ondes puissance minimale pendant 20 secondes. Répéter l'opération si jamais il reste des morceaux de beurre visibles.

Pour encore plus de gourmandise, ne pas hésiter à parsemer le glaçage de fruits secs hachés par exemple.

Aller plus loin :

Vous n'êtes pas fan d'un des ingrédients de cette recette ? Changez-le pour un que vous appréciez plus ! Et si vous n'osez pas, optez pour la formule **TOAST**. Elle associe cuisine et coaching sous forme de conseils ponctuels, ensemble nous élaborerons la recette à votre goût pour encore plus de plaisir et de saveurs.