

The Carrot Cake*

de Marc Grossman*

POUR 4 PERSONNES

Temps de préparation: 30 minutes

Cuisson: 45 minutes

INGRÉDIENTS

240 g de farine

130 g de sucre complet

1 cuillère à café de sel

240 g de carottes râpées

10 g de levure chimique

2 g 10 g de cannelle

4 œufs moyens

2 cuillères à soupe de jus d'orange

12 cl d'huile de tournesol

30 g de noix hachées

3/4 de zeste d'orange

1/2 cuillère à café d'extrait de vanille

30 g de raisins secs

1/2 cuillère à café de noix muscade

1/2 cuillère à café de cardamome en poudre

1/2 cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu

Glaçage

65 g de beurre

100 g de fromage frais (Philadelphia* ou St Môret*)

50 g de sucre glace

RECETTE

Préchauffer le four à 175 °C (chaleur tournante).

Fouetter énergiquement les ingrédients liquides.

Mélanger les ingrédients secs puis les ajouter

à la préparation précédente, sans trop travailler la pâte.

Beurrer et fariner le moule. Le remplir de pâte

aux trois quarts. Enfourner 45 minutes environ.

Laisser refroidir.

Glaçage : mixer tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et homogène. Étaler le glaçage sur le gâteau refroidi à l'aide d'une spatule ou d'un couteau.

VERDICT

Épicé, très riche en carottes, moelleux, voire collant.

Parfait dans le genre US.

Propriétaire du Bob's Bake Shop, boulangerie-pâtisserie américaine, 12, esplanade Nathalie-Sarraute, Paris XVIII.

*Recette extraite de *Un goûter à New York*, éd. Marabout.