

Gâteau de carottes

8 personnes



Préparation : 30 mn

Cuisson : 1 h

- Carottes : 500 g
- 1 jus d'orange
- Œufs : 2
- Cannelle en poudre : 1/2 cuiller à café
- Sucre en poudre : 10 g
- Farine : 150 g
- Levure chimique : 2 cuillers à café
- Beurre : 100 g
- Raisins secs : 100 g
- Essence de vanille : 1 cuiller à café

Glaçage

- Beurre mou : 25 g
- Fromage (type Philadelphia ou St Moret) : 75 g
- Sucre glace : 90 g
- Essence de vanille

- Préchauffer le four à 210 ° (th 7)
- Peler et râper les carottes
- Faire gonfler les raisins dans le jus d'orange.
- Dans un saladier, battre ensemble le beurre et le sucre. Ajouter les œufs, l'essence de vanille et battre à nouveau.
- Ajouter ensuite les carottes râpées tout en continuant de battre.
- Mélanger la farine avec la levure et la cannelle, et verser ce mélange dans le saladier avec les raisins secs et le jus d'orange. Bien battre le tout.
- Verser la préparation dans un moule à cake beurré et fariné.
- Mettre au four et faire cuire 40 mn. Puis baisser le four à 160 ° (th 5-6) et continuer la cuisson pendant encore 20 mn.
- Laisser refroidir.

Glaçage

- Battre les ingrédients au fouet et recouvrir le gâteau. Servir froid.