

Carrot cake



adapté d'une recette du Good Food : Yummy scrummy carrot cake

Pour le moule carré Demarle de 18 cm
6 à 8 personnes
Compter environ 1h15 en tout

85g sucre roux + 85g sucre muscovado
175 g huile végétale neutre
3 gros oeufs
140 carotte fraîchement râpée (environ 3 carottes moyennes)
100g d'un mélange de raisins secs
zeste d'1 orange
175g farine auto-levante (levure incorporée)
1 ccafé bicarbonate de soude
1 ccafé cannelle en poudre
1/2 ccafé muscade en poudre
et pour le décor
175g sucre glace
1 à 2 csoupe jus d'orange

Préchauffer le four à 180°C/160°C chaleur tournante/Gaz4

Peler et râper les carottes.

Préparer le moule.

Dans un grand saladier, mettre les sucres, ajouter l'huile et les oeufs légèrement battus et mélanger à la cuiller en bois pour dissoudre le sucre au maximum..

Incorporer les carottes râpées, les raisins secs et le zeste d'orange.

Dans un autre saladier, mélanger farine auto-levante, bicarbonate, épices puis tamiser l'ensemble au dessus du saladier avec la préparation aux carottes. Incorporer sans insister, dès que c'est amalgamé on arrête de touiller.

Verser dans le moule préparé. Enfourner pour 40 à 45 minutes, surveiller.

Pendant que ça cuit, préparer le glaçage : mélanger les ingrédients jusqu'à obtention d'un liquide lisse et de la consistance de la crème liquide.

Quand le gâteau a refroidi quelques minute le démouler et finir de le refroidir sur une grille. Le placer ensuite sur le plat de service et l'arroser d'un mince filet de glaçage en formant des dessins.