



Cuisine et
dépendances

Carrot cake au cream cheese (version allégée)



Le meilleur carrot cake que j'ai fait et mangé. L'idée du fourrage au cream cheese est excellente et je regrette de "ne l'avoir pas eu": merci en tous les cas à Céline du blog [Le Palais des Délices](#). Ce petit cœur crémeux apporte une touche d'originalité à ce gâteau très moelleux et parfumé. Le cream cheese est difficile - voire impossible- à trouver en France. J'ai profité d'une petite virée en Espagne pour faire des stocks, vous pouvez sinon le remplacer par du St Moret.

Ingrédients (pour un cake) :

- 200 g de cream cheese Philadelphia light
- 3 cups de carottes râpées
- 3 œufs entiers
- 2 cups de farine
- 1 cup de sucre cassonade
- deux cuil à café d'édulcorant liquide pour cuisson
- 1 pincée de bicarbonate de soude
- 40 ml d'huile
- 1 pincée de sel fin
- 1 cuil à café de cannelle
- facultatif : quelques noix de pécan

Préparation :

Préchauffer le four th. 6 (180°C).

Préparer la garniture au fromage : mélanger le cream cheese avec un peu d'édulcorant liquide (une cuillère à café environ, soit l'équivalent de 60 g de sucre) et le jaune d'un œuf. Réserver au frais.

Dans un grand bol, fouetter les œufs avec le sucre et une cuillère à café d'édulcorant, ajouter ensuite l'huile, une pincée de sel et la cannelle. Verser ensemble la farine, le bicarbonate de soude en même temps que les carottes râpées. La pâte est assez épaisse, avec beaucoup de carottes : c'est normal.

Versez une moitié de pâte dans un moule à manqué en silicone. Répartir dessus la crème au fromage et recouvrir du reste de pâte. Parsemer de quels noix de pécan.

Enfourner et laisser cuire pendant 1H environ. Laisser tiédir avant de démouler.
Le cake est meilleur le lendemain.

Le 20 Février 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/02/20/16903199.html>