



Desserts

Cake aux carottes avec raisins secs et noix

Pour 4 personnes.

Ingrédients

200 grammes de carottes (râpées)
3 œufs
1 orange (le zeste râpé)
180 grammes de farine
1 cuillère à café de levure en poudre
120 grammes de sucre
60 grammes de noix de pécan (haché)
40 grammes de raisins
1 cuillère à café de extrait de vanille
1 cuillère à café de cannelle
125 grammes de beurre

Voor de topping

150 grammes de fromage à la crème
2 cuillères à soupe de sucre en poudre
1 cuillère à soupe de jus de citron

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180°C. Mixez bien lisse le beurre fondu avec les oeufs et le sucre. Mélangez-y la farine tamisée et la levure. Ajoutez les carottes, les raisins secs, 2/3 des noix, la cannelle, l'extrait de vanille et le zeste d'orange râpé. Faites-en une pâte bien lisse.

Versez la pâte dans une forme à cake graissée et enfournez 35 minutes.

Mélangez le fromage à la crème avec le sucre en poudre et le jus de citron. Retirez le cake du four et laissez-le refroidir complètement. Tartinez le dessus du cake avec le topping et décorez avec le reste des noix de pécan hachées.

Ustensiles de cuisine

Four
Forme à cake

