



# LE PLUS MOELLEUX DES CARROT CAKES

douceur et réconfort

Découvrez cette recette du carrot cake, un gâteau moelleux aux carottes et aux noix, couronné d'un glaçage onctueux au mascarpone. Un délice fait maison

Préparation : 1 h 25 min  
Pour 8/10 personnes

200 g farine  
160 g de carotte rapé  
90 g de noix concassés + pour la déco  
3 oeufs  
110 g de sucre de canne  
110 g de sucre roux  
225 ml d'huile de tournesol  
2 c. à café de bicarbonate de soude  
1 c. à café de levure chimique

Pour le glaçage :  
125 g de mascarpone  
90 g de fromage Philadelphia  
50 g de sucre glace

## Le Glaçage

Pendant la cuisson de votre gâteau, préparez le glaçage. Dans un bol, battez le mascarpone avec le fromage Philadelphia jusqu'à obtenir une texture lisse. Ajoutez le sucre glace en continuant de battre. Le glaçage doit être onctueux et tenir parfaitement.

## Le Montage Final

Laissez complètement refroidir votre gâteau. Un gâteau encore tiède ferait fondre le glaçage. Étalez généreusement le glaçage sur toute la surface du gâteau. Pour la décoration, concassez quelques noix supplémentaires et parsemez-les sur le glaçage.

Commencez par préchauffer votre four à 180°C. Beurrez et farinez soigneusement votre moule rectangulaire. Cette étape est cruciale pour un démoulage parfait.

Lavez et épluchez vos carottes avant de les râper finement. Veillez à bien les égoutter si elles sont très juteuses. Cette étape peut sembler simple, mais elle est déterminante pour la texture finale de votre gâteau.

Dans un grand saladier, commencez par mélanger vos deux types de sucre avec l'huile de tournesol. Le sucre roux apporte une belle profondeur de goût et une légère note caramélisée. Incorporez ensuite les œufs un à un, en mélangeant bien. Vous devez obtenir une préparation homogène.

Dans un autre bol, mélangez la farine, le bicarbonate de soude et la levure chimique. Incorporez ensuite dans à votre préparation humide.

Incorporez délicatement les carottes râpées à la pâte. Ajoutez ensuite les noix préalablement concassées en petits morceaux. Le mélange doit être homogène mais pas trop travaillé pour garder son moelleux.

Versez la préparation dans votre moule et enfournez pour 45 minutes minimum à 180°C. Le temps de cuisson peut varier légèrement selon votre four. Pour vérifier la cuisson, plantez la pointe d'un couteau au cœur du gâteau : elle doit ressortir propre.