

Rituel gourmand #16

Carrot' Cake HALLOWEEN

INGRÉDIENTS

Recette pour le Carrot' Cake Halloween

Farine T55 300g
Sucre 250g
Beurre 1/2 sel fondu 100g
Cannelle 10 g
Carottes râpées 300g
Jus de citron jaune 15g

Œufs 150g (environ 3)
Levure chimique 10g
Huile de pépins de raisin 150g
Gianduja ou chocolat au lait 70g

RECETTE

Préparation: 20 minutes

Cuisson : 40 minutes

Dans un saladier, mélanger avec un fouet la farine, la cannelle, la levure et le sucre.

Ajouter l'huile de pépins de raisin, les oeufs, le jus de citron et le beurre fondu « noisette » tout en mélangeant.

Pour réaliser un beurre noisette, il faut faire bouillir le beurre à feu vif jusqu'à ce qu'il prenne une couleur légèrement ambrée et accroche dans le fond de la casserole.

Puis ajouter les carottes râpées et mélanger à la spatule.

Ajouter ensuite le gianduja ou le chocolat au lait coupé en petit cubes.

Verser dans un ou plusieurs moules remplis en 3/4

Saupoudrer de cassonade.

Cuire à four chaud à 175°C pendant 40 minutes environ.

Astuces:

Vous pouvez ajouter des zestes d'agrumes, des raisins secs, des pommes râpées ou des cubes de pommes. N'hésitez pas à agrémenter votre Carrot'Cake de noix de pécan ou autres fruits secs.

Envie d'un Carrot'Cake encore plus fou? Choisissez des carottes violettes il n'en sera que plus effrayant !

