



RECETTE N°1

le carrot cake

250 g de carottes
150g de noixettes en poudre
150g de beurre
3 oeufs
125g de cassonade
75g de farine
1 sachet de levure chimique
1,5 cc de cannelle en poudre
1 pincée de sel
150g de noix

125g de Philadelphia®
125g de fromage blanc 0%
100g de beurre mou
100g de sucre glace

· NOTES ·

.....
.....
.....
.....

· Préchauffer le four à 180°C (th.6)

· Peler, laver, puis râper les carottes.
· Torrifier 75g de la poudre de noixettes.
· Faire fondre le beurre.

· Fouetter les oeufs puis les mélanger avec les carottes, la totalité de la poudre de noixettes et la cannelle.
· Ajouter ensuite le beurre, la farine, la levure tamisée, la cassonade, le sel et les noix concassées.

· Beurrer votre moule (à cake, à charnière ...)
· Verser la pâte et enfourner à 180° (th.6) pendant 30 min puis prolonger le cuisson de 30 min à 150° (th.5)

· Pendant ce temps, travailler le beurre mou à la spatule puis incorporer le Philadelphia® et le fromage blanc petit à petit.

· Ajouter le sucre glace sans cesser de battre la préparation.

· Mettre le glaçage au réfrigérateur et le disposer en couche épaisse sur le carrot cake au dernier moment.

Régalez vous !