

Sweet cake aux carottes

Présentation

Pour 8 personnes :

- préparation 15 min.
- cuisson 30 min.
- refroidissement 1 h.

Ingrédients

- 300 g de carottes
- 200 g de beurre (+ pour le moule)
- 100 g de farine de riz
- 100 g de fécule de maïs
- 80 g de miel liquide
- 4 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 orange bio
- sel

Glaçage

- 250 g de fromage frais (type St Moret ou Philadelphia)
- 50 g de sucre glace
- 1 c. à café de vanille liquide

Réalisation

- préchauffer le four à 180 °C (th. 6)
- laver, puis râper les carottes
- faire fondre le beurre
- mélanger dans un saladier la fécule de maïs, la farine de riz, le miel, le sucre vanillé et une pincée de sel
- incorporer les œufs battus et le beurre tiède, mélanger au batteur électrique
- ajouter les carottes et le zeste de l'orange râpée
- verser dans un moule beurré et cuire 25 à 30 min. au four
- démouler sur une grille et laisser complètement refroidir (1h. au moins)

Glaçage

- fouetter le fromage frais avec le sucre glace et la vanille jusqu'à obtenir une consistance crémeuse
- réserver au frais
- étaler le glaçage sur le gâteau
- décorer éventuellement de zeste d'orange confits.