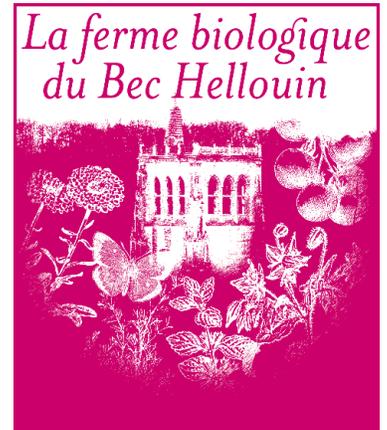


Panier de légumes du 4 Mars



A cuisiner :

Carrot cake de Julie Andrieux

Ingrédients

350 g de carottes
120 g de beurre mou
140 g de vergeoise
1 demi cuillère à café de quatre-épices
1demi cuillère à café de cannelle en poudre
Une pincée de sel
Le zeste d'une orange non traitée
3 oeufs
50 g de poudre d'amande
100 g de cerneaux de noix concassés
15 g de gingembre frais râpé
200 g de farine
1 sachet de levure chimique

Glaçage:

50 g de beurre doux ramolli
120 g de fromage nature à tartiner type Philadelphia.
50 g de sucre glace
Un peu de jus de citron

Préparation

Préchauffer le four à 160°C.

Peler et râper les carottes, les réserver.

Dans un saladier, mélanger le beurre mou, la vergeoise, la cannelle, les 4 épices et le sel pendant environ 3 minutes.

Ajouter les zestes d'orange finement émincés et les oeufs, uns a uns en fouettant entre chaque oeuf

Mélanger la farine et la levure

Ajouter à la préparation dans le saladier la poudre d'amande, les noix, le gingembre râpé, la farine, la levure et pour finir les carottes, bien mélanger.

Verser la pâte dans un moule beurré, enfourner pour environ 1 heure (le plus simple, pour savoir si votre gâteau est cuit, est de planter la lame d'un couteau jusqu'au fond, et il faut que la lame ressorte propre). Si vous optez comme moi pour de petits moules la cuisson est un peu moins longue .

Pendant ce temps, préparer le glaçage : mélanger le beurre mou, le fromage, le sucre et le jus d'un citron (un peu moins d'un demi citron) jusqu'à obtention d'un mélange lisse et homogène.

Etaler le glaçage sur la gâteau refroidi à l'aide d'un couteau ou d'une spatule.

