

Gâteau à la Carotte

Durée totale : 2h15 temps de préparation : 1h temps de cuisson : 45 minutes temps de repos : 30 minutes

Ingrédients et quantités

Remarques



•150 g de farine

•100 g de sucre + 25g de sucre (déco)

•3 carottes + 3 carottes (déco)

•3 œufs

•50 g de beurre + 25g de beurre (déco)

•1 sachet de levure chimique

Un fond de verre d'eau (déco)

•1 pincée de sel

•2 pincées de cannelle + 1 cuillère à c rase de cannelle (crème)

•5 cuillères à c de poudre d'amande

•100 g de morceaux de noisette et d'amande

•500 g de mascarpone (crème)

•250 g de sucre glace (crème)



Matériels



•3 saladiers

•1 poche à douille

•2 spatules

•1 épluche légumes

•1 fouet

•1 cuillère à soupe

•1 casserole

•1 assiette

•1 moule à cake

•1 poêle

•1 cuillère en bois

•1 balance

•Papier sulfurisé

•Film alimentaire

•1 cuillère à café

•1 couteau

Vocabulaire, budget & petites histoires



.....

.....

.....

.....

.....



.....

.....

.....

.....

Technique



Partie 1 : Le Gâteau

- Préchauffer le four à 180°
- Beurrer le moule
- Râper les carottes
- Faire fondre le beurre à feu très doux
- Dans un premier saladier, battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- Ajouter le beurre, les carottes râpées, la poudre d'amande, les morceaux d'amande et de noisette et la cannelle
- Bien mélanger
- Dans un second saladier, mélanger la farine, la levure et le sel
- Mélanger la préparation dans le premier saladier
- Verser dans le moule à cake beurré
- Enfourner et laisser cuire 45 minutes
- Démouler et laisser refroidir 30 minutes

Partie 2 : Les Carottes Caramélisées

- Verser dans la poêle le sucre, le beurre et l'eau
- Remuer jusqu'à ce que le caramel prenne
- Quand le caramel est pris y incorporer les carottes
- Mélanger jusqu'à ce que les carottes soient caramélisées
- Laisser refroidir les carottes caramélisées bien étalées sur du papier sulfurisé

Partie 3 : La Crème

- Mélanger la mascarpone et le sucre
- Ajouter la cannelle
- Bien mélanger
- Couvrir le saladier avec du film alimentaire
- Laisser refroidir au frigo

Partie 4 : La présentation

- Faire la présentation
- Servir

C'est prêt !!