



INGRÉDIENTS

pour 4 personnes

Cake

- 2 carottes (200 g)
- 3 oeufs
- 120 g de sucre brun
- 100 ml d'huile de tournesol
- 130 g de farine
- 1 c. à café de levure chimique
- 1 c. à café de bicarbonate de soude
- 70 g de poudre d'amande
- 1 c. à café de cannelle
- 1 c. à café de noix de muscade moulue
- Zeste d'un citron vert
- Zeste d'un citron jaune

Glaçage

- 80 g de sucre glace
- 150 g de philadelphia
- 2 à 3 c. à soupe de citron jaune ou vert
- Zeste de citron jaune ou vert

CARROT CAKE

avec le chef Glodi Limangi

PRÉPARATION

Cake

- 01.** Préchauffer le four à 180 °C.
- 02.** Éplucher puis râper finement les carottes. Réserver.
- 03.** Dans la cuve d'un batteur ou à l'aide d'un fouet, battre les œufs avec le sucre brun jusqu'à obtenir un mélange pâle et légèrement mousseux.
- 04.** Incorporer l'huile de tournesol en filet, tout en continuant de mélanger pour obtenir une texture homogène.
- 05.** Tamiser la farine, la levure chimique et le bicarbonate, puis les ajouter à la préparation.
- 06.** Incorporer la poudre d'amandes, la cannelle et la noix de muscade. Mélanger délicatement.
- 07.** Ajouter les carottes râpées ainsi que les zestes de citron vert et de citron jaune.
- 08.** Mélanger jusqu'à obtention d'un appareil homogène.
- 09.** Répartir la préparation dans des moules à muffins préalablement graissés ou chemisés.
- 10.** Enfourner pour 25 minutes environ. Vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau : elle doit ressortir sèche.



recette de l'émission du
09.01.2026



- 11.** Laisser refroidir complètement avant le glaçage.

Glaçage

- 12.** Dans un bol, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une texture lisse et crémeuse.
- 13.** Tremper délicatement le dessus de chaque muffin dans le glaçage.
- 14.** Réserver au frais pendant 30 minutes avant dégustation.

