

FINANCIER FAÇON CARROT CAKE

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 50 minutes

Temps de repos : 2 heures



Ingrédients

Gâteau

100 g farine
150 g de poudre d'amande
3 œufs
150 g de sucre roux
1 sachet levure chimique
250 g de carotte râpée finement
120 g de beurre fondu
1 cuillère à café d'extrait de vanille
1 cuillère à café de cannelle en poudre
1 pincée sel

Crème

400 g de fromage frais
125 g de beurre très mou
250 g sucre glace
3 cuillères à café jus de citron

Rapper des carottes très finement. Fouetter le sucre et les œufs ensemble jusqu'à ce que la préparation double de volume, ajouter les carottes râpées. Mélanger la levure à la farine avant de l'ajouter dans la cuve du robot, fouetter à petite vitesse 2 mn, ajouter les épices et la pincée de sel, puis le beurre fondu et la poudre d'amande. Mélanger 2 mn à vitesse moyenne pour bien homogénéiser le tout.

Verser dans un moule à gâteau beurré et mettre au four pendant 40 à 50 mn à 190°C. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau. Démouler à la sortie du four et laisser refroidir complètement sur une grille avant découpage et montage du gâteau.

Pour réaliser la crème

Mettre dans la cuve du robot, le fromage frais, le beurre, le sucre glace et le jus de citron.

Fouetter en augmentant progressivement la vitesse jusqu'à obtenir une crème bien homogène. Goûter et ajouter du sucre glace si nécessaire. Mettre au réfrigérateur pendant 2 h minimum.

Couper le gâteau en trois tranches d'épaisseur égales. Monter le gâteau en étalant la crème en grosse épaisseur entre chaque niveau. Remplir une poche à douille avec le reste de la crème et pocher le dessus du gâteau. Décorer avec de petits zestes de carottes.

Astuce : pour les plus gourmands, vous pouvez réaliser une chantilly aromatisée avec de l'extrait d'orange pour le montage du gâteau.