

Le Gâteau aux carottes du Kerry



Ingrédients

- 200g de carottes râpées
- 200g de farine
- 200g de sucre
- 100g d'ananas râpé
- 100g de noix hachées (ou noisettes)
- 120ml d'huile de tournesol
- 4 œufs
- 2 c. à café de levure chimique
- 2 c. à café de cannelle
- 1 c. à café et demie de bicarbonate de soude
- 1 c. à café de sel
- 1 c. à café de sucre vanillé

Pour le glaçage :

- 100g de fromage blanc
- 100g de sucre glace
- Un citron



Préparation

Dans un grand saladier, versez la farine, les noix, la levure chimique, la cannelle, le bicarbonate de soude, et le sel. Remuez le tout pour obtenir un ensemble homogène.

Dans un autre saladier, mélangez le sucre, le sucre vanillé, les œufs et les carottes, puis ajoutez la préparation au premier saladier. Tout en remuant, rajoutez l'huile et l'ananas. Beurrez un moule à gâteau et versez-y la préparation.

Enfournez à 140°C durant 1h20 environ. N'hésitez pas à vérifier sa cuisson en y plantant un couteau. Si ce dernier est sec, le gâteau est cuit !

Astuces de chef



• Pour le glaçage : mélangez dans un bol le jus du citron, le fromage blanc et le sucre glace. Mélangez le tout et obtenez une pâte lisse, que vous étalerez sur le gâteau.

Et pour éviter le craquèlement du glaçage, posez le gâteau délicatement sur un plat avant que le glaçage ne durcisse.

Réservez ensuite au frigo et dégustez avec un bon thé !
Bon appétit !