



Chicorrot Cake

de Marin et Gaël
de Gravelines



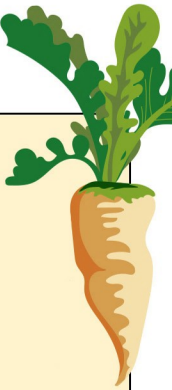
Ingrédients :

120gr beurre doux mou
140gr vergeoise brune
½ CàC cannelle en poudre
1 pincée de sel
350gr de carottes
3 œufs
125gr de noix

50gr poudre d'amande
10gr gingembre frais râpé
200gr de farine
½ sachet de levure chimique
Pâte à sucre blanche et verte
40gr sucre glace
250gr crème liquide 30%
125gr mascarpone
Chicorée liquide

Chicorrot Cake

de Marin et Gael



La recette

- Préchauffer le four à 160°C.
- Mélanger beurre + vergeoise + épices + sel. Ajouter œufs + 3 cuillères à soupe de chicorée liquide.
- Ajouter les carottes préalablement râpées.
- Faire griller les noix à la poêle, les ajouter à la préparation après les avoir grossièrement concassées.
- Ajouter poudre d'amande et gingembre râpé.
- Puis pour finir ajouter farine + levure chimique + beurre.
- Cuisson au four à 160°C pendant 45 minutes.
- Une fois le gâteau refroidi, préparer le glaçage : Fouetter au batteur le mascarpone avec la crème liquide, 1 càs de chicorée liquide et le sucre glace.
- Couper le gâteau en deux, recouvrir d'un disque de crème. Refermer et recouvrir le dessus de crème à votre guise.
- Fabriquer des décors en pâte à sucre

Bonne dégustation !