

Ruinart

RUINART ROSÉ

X

GÂTEAU AUX CAROTTES ET GLAÇAGE ORANGE NOIX DE PÉCAN



INGRÉDIENTS

Pour 8 personnes

Préparation : 30 minutes

Repos : 1 heure

Cuisson : 40 minutes

275 g de carottes

250 g de farine

140 g de sucre complet
(rapadura)

2 c. à c. de cannelle en poudre

2 c. à c. de gingembre en
poudre

1 sachet de levure chimique

200 g de beurre

50 g de noix de pécan
concassées

4 œufs

200 g de fromage frais de type
Philadelphia

2 c. à c. de sucre glace

2 c. à s. de jus d'orange

1 orange

*Par Valérie
Radou*

Cheffe de
la Maison Ruinart





Le gâteau aux carottes

Préchauffer le four à 160°. Faire fondre le beurre. Blanchir les œufs et le sucre. Ajouter les carottes râpées, la levure, la farine, les épices et les noix concassées. Incorporer le beurre. Verser dans le moule et enfourner environ 40 minutes.



Le glaçage

Zester l'orange et presser le jus. Mélanger le fromage, le sucre glace et le jus d'orange.

Le dressage

Décorer le gâteau refroidi, en ajoutant des zestes d'orange et des noix concassées.

TOUR DE MAIN Pour réussir le glaçage, le fromage doit être utilisé froid, tout juste sorti du réfrigérateur. Bien battre les ingrédients et étaler le glaçage à la spatule une fois que le gâteau a bien refroidi (pas avant sinon le glaçage risque d'être absorbé).

