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).

www.ruinart.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération