

## ***Cake Carotte et Glacage à la Fleur d'Oranger***

**Nombre de personnes: 12**

**Temps de préparation: 1 h 10 min**

### **Ingrédients:**

|                           |                           |
|---------------------------|---------------------------|
| - CAROTTE(S)              | 250g finement râpées      |
| - FARINE                  | 200g                      |
| - BAKING POWDER (FERMENT) | 1 sachet                  |
| - OEUF(S)                 | 3                         |
| - SUCRE SEMOULE           | 180g                      |
| - EPICE SPÉCULOOS         | 1/4 c à café              |
| - GINGEMBRE               | 1/4 c à café (déshydraté) |
| - HUILE D'OLIVE           | 150 - 160g                |
| - SEL                     | 1 pincée                  |

### **Pour le glacage**

|                           |                   |
|---------------------------|-------------------|
| - SUCRE IMPALPABLE        | 75g               |
| - FLEUR D'ORANGER (ARÔME) | 1 petite c à café |
| - EAU                     | 2 c à café        |

### **Recette:**

- Préchauffez le four à 175°C.
- Fouettez les œufs avec le sucre.
- Incorporez la farine, la levure, les épices et le sel. Travaillez à la spatule.
- Ajoutez alors l'huile, homogénéisez puis enfin les carottes râpées. Mélangez.
- Beurrez et farinez un moule à cake.
- Versez l'appareil dans le moule et enfournez pour 45 minutes.
- Lorsque le cake est cuit, sortez-le et laissez-le un peu refroidir, puis démoulez et placez le cake sur une grande assiette.
- Préparez le glacage en mélangeant le sucre impalpable avec la fleur d'oranger et ajoutez un peu d'eau si nécessaire, pour obtenir une pâte facile à étendre mais pas liquide.
- Une fois le cake refroidi, étalez cette préparation sucrée au sommet du cake.
- Réservez au frais (frigo) avant dégustation.

