

## Cake aux Carottes et aux Noix

**Nombre de personnes: 12**

**Temps de préparation: 1 h 10 min**

### Ingrédients:

- CAROTTE(S)	300g finement râpées
- FARINE	100g
- AMANDES HACHÉES	100g
- MAIZENA	50g
- BAKING POWDER (FERMENT)	1 sachet
- OEUF(S)	2
- SUCRE DE CANNE	100g
- HUILE D'OLIVE	50g
- ORANGE(S)	1
- RAISINS SECS	40g
- CERNEAU(X) DE NOIX	75g
- FROMAGE FRAIS	100g
- SUCRE IMPALPABLE	2 c à soupe
- CANNELLE	1/2 c à café
- SEL	1 pincée



### Recette:

- Pelez et râpez les carottes.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Prélevez le zeste de l'orange et ensuite pressez-la pour en récolter le jus.
- Faites tremper les raisins dans le jus d'orange.
- Fouettez les œufs avec le sucre.
- Incorporez la farine, la poudre d'amandes, la levure, la maizéna, 50g de noix concassées, la cannelle et le sel. Travaillez à la spatule.
- Ajoutez alors l'huile et le jus d'orange avec les raisins.
- Homogénéisez puis incorporez enfin les carottes râpées. Mélangez.
- Beurrez et farinez un moule à cake.
- Versez l'appareil dans le moule et enfournez pour 45-50 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 glaçage en mélangeant le sucre impalpable avec le fromage frais.
- Une fois le cake refroidi, étalez cette préparation sucrée au sommet du cake. Concassez les 25g restant de noix sur le sommet.
- Réservez au frais (frigo) avant dégustation.