



1. Faites fondre le beurre.
2. Préchauffez votre four à 150°C.
3. Dans le bol d'un robot, fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux et double de volume.
4. Ajoutez dans l'ordre, sans arrêter de fouetter, et assez rapidement pour ne pas trop travailler la pâte :
 - la farine,
 - les noisettes en poudre,
 - le beurre fondu,
 - la cannelle,
 - la levure,
 - les carottes râpées,
 - les cerneaux de noix grossièrement concassés,
 - et les noix de pécan.
5. Beurrez votre moule. Mettez votre moule sur une feuille de papier sulfurisé, tracez un cercle de la taille du moule et découpez-le. Placez ce disque au fond du moule. Saupoudrez-le de 2 c. à soupe de sucre cassonade (cela donnera une croûte croustillante et légèrement caramélisée à votre gâteau). Versez la préparation dans le moule et enfournez pour +/- 40 mn selon votre four (vérifiez la cuisson en plantant la pointe d'un couteau qui doit ressortir à peine humide).
6. Démoulez et laissez tiédir sur une grille de refroidissement.
7. Pendant ce temps préparez votre glaçage : mélangez, à l'aide d'une spatule, le beurre avec le St Môret et le sucre glace jusqu'à l'obtention d'un mélange bien homogène. Une fois le gâteau refroidi, répartissez ce mélange sur le gâteau, toujours à l'aide de la spatule et servez.

💡 Faites ce gâteau la veille, il sera plus moelleux car les carottes l'auront humidifié. Vous pouvez reprendre l'astuce des deux cuillères à soupe de sucre cassonade au fond de votre moule pour d'autres gâteaux !

Super facile
30 mn de préparation
40 mn de cuisson
Assez cher
Veggie

Ingrédients pour 6 pers. :

Vous aurez besoin d'un robot, d'un moule à gâteau de +/- 23 cm et d'une [grille de refroidissement](#) (mais ce n'est pas indispensable...). Vous pouvez également utiliser un moule à cake, augmentez alors le temps de cuisson de +/- 10 mn, adaptez en fonction de votre four et de la taille de votre moule

- 250 g de carottes râpées
- 125 g de sucre cassonade + 2 c. à soupe pour le moule
- 150 de farine
- 50 g de noisettes en poudre
- 2 œufs
- 125 g + une noix pour le moule de beurre
- 60 g de noix de pécan grossièrement concassées
- 60 g de cerneaux de noix grossièrement concassés
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1/2 c. à café de cannelle en poudre (plus si vous aimez)

Pour le glaçage :

- 50 g de St Môret nature (ou Madame Loïk ou Philadelphia cream cheese ou mascarpone)
- 75 g de beurre à température ambiante et coupé en petits dés
- 100 g de sucre glace

Si vous souhaitez mettre des noisettes pour le dressage, je vous recommande d'en mettre uniquement sur les bords du gâteau, prévoyez +/- 200 g

Variantes :

Vous pouvez mettre d'autres épices : il y a souvent du gingembre (en poudre ou confit, émincé très finement), de la noix de muscade ou du piment dans les carrot cakes. Vous pouvez ajouter des zestes d'oranges ou des petits morceaux d'orange confite. Vous n'êtes pas obligé(e) de mettre de la poudre de noisettes, vous pouvez la remplacer par de la farine (soit 200 g au total). Vous pouvez servir ce gâteau sans glaçage et l'accompagner d'une chantilly parfumée à la vanille. Cliquez sur ["Techniques et astuces de chefs"](#), paragraphe Chantilly, pour la réussir à tous les coups !

