RECETTE DE MAI 2018

« Carott Cake » : pour 6 personnes

Carottes	0,25 kg	Dans le bol d'un batteur mélangeur, blanchir les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux.
Farine	0,075 kg	Ajouter le zeste du citron, puis la farine, le sel, la levure, la poudre de noisette, les noix de pécan hachées et les épices.
Noix de pécan	0,05 kg	Ajouter les carottes très finement râpées et enfin le jus de citron
Raisin sec	0,05 kg	Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation.
Oeuf	4	Beurrer un moule à manqué. Verser la préparation. Enfourner et cuire à 180°C pendant 40 à 50 minutes. Démouler sur une grille et laisser refroidir.
Noisette en poudre	0,15 kg	Glacage : Travailler 50 g de beurre mou avec le sucre glace. Ajouter le mascarpone. Fouetter pour homogénéiser le tout. Étaler le glaçage sur le carrot cake.
4 épices	pm	Laissez durcir au réfrigérateur au moins 12h avant de déguster.
Citron	1	
Beurre	0,075 kg	
Mascarpone	0,5 kg	
Sucre roux	0,175 kg	
Sucre glace	0,1 kg	
Levure	1 sachet	
Ingrédients pouvant entrer dans la composition : poudre d'amandes, gingembre, vanille, cannelle, muscade, vergeoise, philadelphia cream cheese…		