Carrot cake et glaçage citron

écrit par Karim



La carotte est l'ingrédient signature du carrot cake, et elle joue un rôle essentiel à plusieurs niveaux. Elle libère de l'humidité pendant la cuisson, ce qui donne au gâteau une texture incroyablement moelleuse, et ce sans avoir à ajouter de matières grasses.

Elle se fond dans la pâte, laissant des morceaux très fins qui contribuent à une texture légèrement granuleuse mais très agréable en bouche.

La carotte, naturellement sucrée, apporte une douceur subtile qui équilibre parfaitement les épices comme la cannelle, le gingembre ou le mélange d'épice que je vous propose. Cela permet de réduire la quantité de sucre ajouté dans la recette. C'est d'ailleurs pour cette raison que j'ai tout naturellement divisé la quantité de sucre initialement proposée.

Le Carrot Cake est bien plus qu'un simple dessert, c'est une véritable ode à

l’harmonie des saveurs et des textures. Chaque bouchée vous transporte dans un univers chaleureux où le moelleux incomparable de la pâte se marie subtilement avec la douceur épicée de la cannelle, la profondeur délicate du gingembre, et l’exotisme d’un mélange d’épices aux notes de kumquat.

Mais ce n’est pas tout, une touche de raisins secs marinés au thé noir vient sublimer l’ensemble, apportant une nuance gourmande et légèrement liquoreuse qui surprend agréablement le palais. Ce twist original apporte une profondeur aromatique unique, faisant de ce gâteau un vrai délice pour les amateurs de pâtisseries originales.

Le glaçage citronné vient équilibrer les épices en apportant une pointe d’acidité lumineuse qui réveille les papilles. Enfin, les éclats de noix de pécan, croquants et gourmands, ajoutent une texture irrésistible et une note finale légèrement croquante.

Vous l’aurez compris, le carotte cake est un gâteau où chaque ingrédient trouve sa place dans une danse harmonieuse de saveurs. Le Carrot Cake devient alors bien plus qu’un dessert : une expérience gustative unique, parfaite pour accompagner une tasse de thé ou pour célébrer les petits moments de bonheur.

Astuces pour l’utilisation des épices :

- **Mélanger les épices avec la farine** pour une répartition uniforme dans la pâte.
- **Ajustez selon vos préférences** : si vous préférez une saveur plus douce, réduisez les quantités.
- **Ajoutez une pointe d’extrait de vanille** en complément pour équilibrer les saveurs épicées.

Petite touche bonus :

- Ajoutez des **zestes d’orange** pour une note fraîche.

On me demande souvent : quel est l’intérêt d’ajouter systématiquement du sel dans les préparations sucrées ?

 Le sel agit comme un **amplificateur de goût**, en particulier pour les épices (cannelle, gingembre, muscade).
 Il **rehausse la douceur du sucre** et équilibre le goût global du gâteau.

 En pâtisserie, une petite quantité de sel aide à **renforcer la structure du gluten** dans la farine, ce qui permet un gâteau plus homogène et moelleux.

 Si la recette contient **du bicarbonate de soude ou de la levure chimique**, le sel **régule leur réaction chimique, évitant ainsi un goût trop alcalin.**

Donc oui, il faut mettre du sel mais en petite quantité, généralement une pincée ou 1/4 de cuillère à café.

Il faut compter environ **30 minutes** de préparation, **40 minutes** de cuisson et **10 minutes** pour le glaçage citron.

Ingrédients :

→ **250 g** de carottes rappées
→ **175 g** de poudre d'amandes
→ **50 g** de farine
→ **80 g** noix de pécan concassés
→ **80 g** raisins secs
→ **4** œufs
→ **10 g de** levure chimique
→ **100 g** de sucre cassonade
→ **2 g** de sel de Guérande
→ **1** citron
→ **1 c. à café** de cannelle
→ **½ c. à café** de muscade
→ **½ c. à café** de gingembre moulu
→ **½ c. à café** de Clou de girofle moulu

Ingrédients pour le glaçage citron :

→ **200 g** de sucre glace
→ **30 g** de blanc d'œufs (1 oeuf)
→ **1/2** jus de citron

Étapes de préparation :

Avant de commencer, lisez toutes les étapes au moins une fois et préparer tous vos ingrédients.

Chemiser (beurré et fariné) ou badigeonner d'huile de pépins de raisins le moule à cake puis réserver au frais le temps de la préparation. Pour cette recette j'ai

utilisé 2 moules à cake, un de **18 cm** et un second de **15 cm**.



Préchauffez le four à **170°C** chaleur tournante.
Réhydrater **les raisins secs** (80 g)pour les rendre plus tendes et éviter qu'ils ne dessèchent votre préparation. De plus, cela apporte une saveur supplémentaire selon le liquide pour les tremper. Pour ma part, je les fais tremper dans du thé noir de Chine chaud (DAMMANN Frères) pendant 30 minutes avec 5 clou de Girofle.



Mélanger énergiquement **les jaunes d'œufs** (4) avec **la cassonade** (100 g) afin de les blanchir. Ne chercher pas à faire mousser la préparation.
Ajouter **les zestes du citron**, puis **le sel de Guérande** (2 g), **la farine** (50 g), **la levure** (10 g), **la poudre d'amande** (175 g), **les épices** et enfin **les noix de pécan** (80 g), préalablement hachées. Mélanger de façon à obtenir une pâte à la

consistance homogène.









Ajouter **les carottes** (250 g) préalablement râpées, **le jus de citron entier** puis **les raisins secs**. Mélangez grossièrement.







Monter **les blanc d’œufs en neige** et incorporez-les à la maryse délicatement.







Remplir les moules au 3/4 maximum.



Enfournez pour **40 à 45 minutes**. *Surveiller la cuisson avec la pointe d'un couteau.*

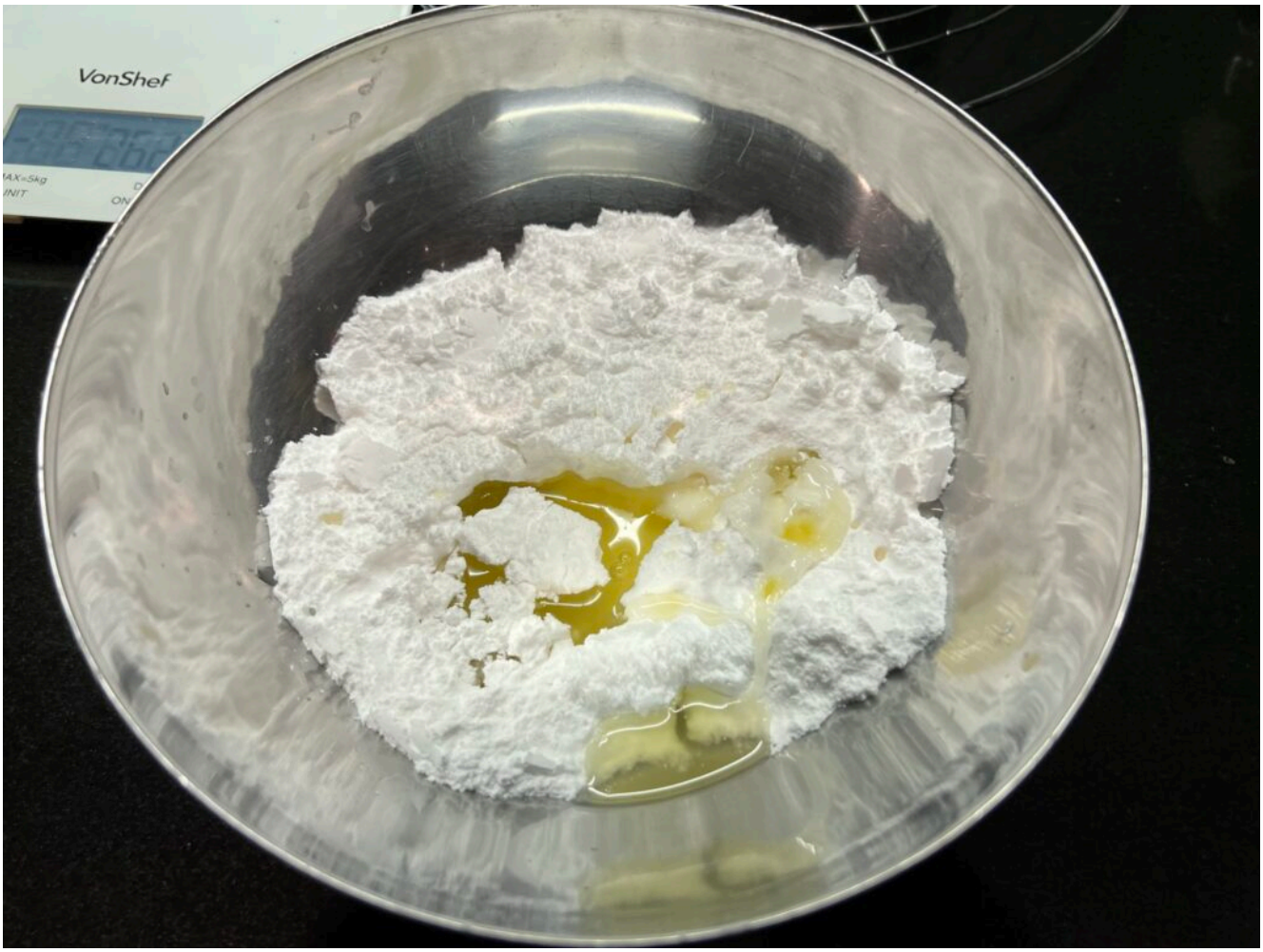
A la fin de la cuisson, n’éteignez pas votre four, nous allons en avoir encore besoin pour le glaçage.

Le glaçage au citron :

Sortir les cakes du four et les laisser reposer environ **10 minutes** sur une plaque de refroidissement.

Déposer les cakes sur une feuille de papier cuisson, elle-même poser sur une plaque de cuisson.

Mélanger ensemble tous les ingrédients pour le glaçage puis appliquer généreusement sur les cakes.









Remettre la plaque au four pendant **2 minutes** pour permettre au glaçage de figer. Sortir aussitôt et laisser reposer **10 minutes**.



Informations utiles :

→ Vous pouvez changer le glaçage et le faire avec du fromage frais. C'est d'ailleurs de cette façon qu'il est recommandé de procédé mais j'aime bien mon glaçage acidulé au citron. Je ne suis pas fan des crèmes au beurre.
→ Les épices jouent un rôle clé dans la saveur du carrot cake. Vous pouvez ajouter une épice exotique et légèrement florale qui s'associe bien aux carottes, la cardamome. 1/4 de cac maximum.
→ Laisser tremper et infuser les raisins secs dans le liquide qu'il vous fait plaisir. En revanche, éviter les alcools forts.
→ Utiliser des carottes fraîches râpées finement, et non pré-râpées (moins humides).
→ Laisser bien reposer 10 minutes avant de démouler pour éviter qu'il ne s'effrite.
→ 1 part équivaut à 350 Kcal.
→ Suggestion d'accompagnement : Un thé épicé type chai ou un café pour sublimer les saveurs du carrot cake.
→ Vous pouvez mettre de la maïzena à la place de la farine mais je vous conseille d'augmenter de 20 g la quantité de poudre d'amande.
→ **Version sans gluten** : Remplacez la farine de blé par un mélange de farine de riz et d'amandes.
→ Si vous ne comptez pas le cuire tout de suite, réserver la préparation au frais afin d'empêcher la levure chimique de se développer et assurer une pousse harmonieuse.
→ N'utilisez pas de moule en silicone.
→ Vous pouvez le conserver soit au frais ou bien emballé dans un papier cuisson.
→ Il se conserve 48 heures, il est d'ailleurs meilleur le lendemain.

Prenez le temps de cuisiner et surtout, faites-vous plaisir …