



CAROTTE CAKE AUX PISTACHES GLACÉ AU GINGEMBRE

Préparation : 15 min | Cuisson : 45 min à 180°

Ingédients pour un cake 8 à 10 personnes :

- 150 gr de farine T65
- 150 gr de sucre
- 150 gr huile d'olive
- 150 gr de carotte râpée grossièrement
- 4 œufs
- 2 c. à s. de 4 épices
- 1 pincée de sel
- 100 gr de pistaches concassées et torréfiées
- 1 sachet de sucre vanillé ou 1 c. à c. de vanille en poudre
- 1 sachet de levure chimique

Ingédients pour le glaçage au gingembre frais ou en poudre :

- 100 g de sucre glace
- 3 c. à s. de jus de citron
- 1 c. à c. de gingembre frais râpé ou 1/2 c. à c. en poudre
- Optionnel : 1 c. à c. de miel (acacia) pour un goût plus doux et brillant





CAROTTE CAKE AUX PISTACHES GLACÉ AU GINGEMBRE

Préparation du cake :

- Préchauffez le four à 180°C
- Mélanger la farine, le sucre, la vanille, les épices, la levure chimique et 1 pincée de sel
- Ajouter les œufs
- Ajouter l'huile d'olive
- Ajouter les carottes râpées
- Concasser et torréfier les pistaches et les ajouter à la préparation
- Huiler et fariner un moule à cake et verser la préparation
- Enfourner 45 min

Préparation du glaçage:

- Mélanger le sucre glace avec le jus de citron
- Ajouter le gingembre.
- Fouetter jusqu'à une texture lisse.
- Ajuster la consistance au besoin.
- Étaler sur le cake froid

