



GÂTEAU AUX CAROTTES SANS GLUTEN

» *pour 10 personnes*

pour la pâte

440 g de carottes
140 g de sucre en poudre
150 g de beurre
4 œufs
250 g farine de riz
2 c. à c. de kuzu
1 c. à c. de sel
3 c. à c. de poudre de 4 épices
*(cannelle, noix de muscade, cardamome, pavot,
clous de girofle)*
1 c. à c. de poudre vanille de burbon
100 g de noix - pistaches

pour le glaçage

200 g de mascarpone
40 g de sucre glace
jus et zeste d'une orange (ou d'un citron
vert)

» *préparation*

- Préchauffez le four à 170°C. Graisser un moule rectangulaire et le saupoudrer de farine (ou le recouvrir de papier sulfurisé).
- Placez-le au réfrigérateur pendant un court moment.
- Râper les carottes.
- Mélangez bien le beurre, les œufs, le sucre, le sel et la vanille avec un batteur à main.
- Mélangez la farine de riz, le kuzu en poudre et les 4 épices et ajoutez-les au mélange de beurre, en remuant bien.
- Répartir les carottes râpées, puis les noix dans la pâte.
- Versez le tout dans la moule et faites cuire au four pendant 45 minutes.
- Mettez le gâteau sur une grille et laissez-le refroidir.

pour le glaçage :

Tamisez le sucre en poudre. Mélangez bien le sucre en poudre, un peu de jus et de zeste d'orange avec le mascarpone et répandez sur le gâteau. Décorez avec de la carotte râpée, des noix et des pistaches hachées et le zeste de l'orange.





Cake de Sophie Dudemaine au chèvre, aux noix et aux raisins

» *pour 10 personnes*

6 œufs
300 g de farine
20 g levure de boulanger
200 ml huile de tournesol
250 ml lait entier
200 g gruyère râpé
400 g chèvre en bûche
100 g noix
100 g raisins de corinthe
2 pincée de sel
2 pincée de poivre

» *préparation*

- Préchauffez votre four à 180°C
- Découpez le chèvre en morceaux, concassez les noix et mouillez les raisins d'eau tiède.
- Dans un saladier, fouettez les œufs, la farine, la levure, le sel et le poivre.
- Incorporez petit à petit l'huile et le lait préalablement chauffé. Ajoutez le gruyère et remuez. Mettez le chèvre, les noix et les raisins préalablement égouttés dans la pâte. Mélangez le tout.
- Versez dans un moule non graissé et mettez au four pendant 45 minutes.