



Le Carrot cake de Jamie Oliver (Cook).

Pour 8 à 10 personnes :

- 285 g de beurre mou ;
- 285 g de sucre roux ;
- 5 gros œufs, blancs séparés des jaunes ;
- le zeste et le jus d'une orange ;
- 170 g de farine fluide ou tamisée ;
- 2 cuillères à café de levure chimique ;
- 115 g d'amandes en poudre ;
- 115 g de noix grossièrement concassées + quelques-unes pour le décor ;
- 1 cuillère à café bombée de cannelle en poudre ;
- 1 pincée de clous de girofle moulus ;
- 1 pincée de noix de muscade râpée ;
- 1/2 cuillère à café de gingembre en poudre ;
- 285 g de carottes pelées et râpées (environ 3 carottes de taille moyenne) ;
- Sel.



Pour le glaçage :

- 115 g de mascarpone ;
- 225 g de fromage kiri ;
- 85 g de sucre glace tamisé ;
- les zestes et le jus de 2 citrons verts.

Préchauffez le four à 180°C. Graissez un moule à cake et chemisez-le de papier sulfurisé. Battez le beurre avec le sucre (à la main ou au fouet électrique) pour obtenir une crème pâle et légère. Incorporez les jaunes un à un puis le zeste et le jus d'orange. Ajoutez la farine tamisée, la levure, les amandes en poudre, les noix, les épices et les carottes. Mélangez bien.

Dans un saladier, battez les blancs d'œufs en neige ferme puis incorporez-les dans l'appareil aux carottes. Versez la pâte dans le moule à cake et enfournez pour 65 minutes. Un couteau plongé dans le gâteau doit en ressortir humide mais sans morceaux de pâte. Laissez refroidir le gâteau une dizaine de minutes puis démoulez-le et laissez-le reposer une heure (après une heure il sera encore un peu tiède... mmmmm, divin!).

Mélangez tous les ingrédients du glaçage (il peut être préparé un peu à l'avance et conservé au frais) puis étalez-le généreusement sur le gâteau. Décorez avec quelques noix.