



### Carrot Cake de Pâques

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

Recette pour 6 personnes

#### **Ingrédients**

- 2 oeufs
- 30 g de sucre de canne
- 40 g d'huile de tournesol
- 60 de Nocciolata bianca
- 140 g de carottes râpées
- 170 de farine T 55
- 8 g de baking powder (ou levure chimique)
- 50 g de noisettes torréfiées

*Pour le glaçage*

- 150 g de cream cheese
- 60 g de Nocciolata Bianca
- 35 g de beurre pommade
- 25 g de sucre glace

1. Commencez par beurrer et fariner votre moule à cake, en veillant à bien le tapoter pour éliminer le surplus de farine. Préchauffez votre four à 170°C.
2. Dans le bol d'un robot équipé du fouet, montez les œufs et le sucre en sabayon. Faites tourner doucement au départ puis augmentez la vitesse une fois les œufs mélangés au sucre.
3. Lorsque le volume a doublé, et que l'appareil semble onctueux à l'œil, versez l'huile en filet.
4. Faites tiédir le Nocciolata Bianca au micro-ondes durant 1 minute puis versez le dans l'appareil en réduisant légèrement la vitesse du robot.
5. Arrêtez le robot, enlevez le bol puis ajoutez les carottes râpées et incorporez-les à l'aide d'une maryse.
6. Terminez en ajoutant la farine et la levure tamisées puis les noisettes concassées.
7. Versez 350 g de pâte par moules et enfournez pour 35 minutes de cuisson environ à 170°C.

### **Pour le glaçage**

1. Placez l'ensemble des ingrédients dans le bol du robot équipé du fouet.
2. Faites tourner à vitesse moyenne jusqu'à obtenir un appareil lisse et homogène.

### **Astuce**

Le beurre doit impérativement avoir une texture pommade pour une parfaite incorporation.

© Photo : Catherine Madani - Recette : Michel Tanguy pour Rigoni di Asiago