FICHE TECHNIQUE				
QUOI ?	**CARROT CAKE**			
COMMENT ?	**MATERIELS**	**INGREDIENTS**	**QUANTITE**	**UNITES**
		œufs	3	
		farine	210	grammes
		Carottes rappées	260	g
		beurre fondu	175	g
		noisettes ou de noix	75	g
		sucre roux	225	g
		levure chimique	1 sachet	
		cannelle	1	cuillère à café
		noix de muscade moulu	1/2	cuillère à café
		gingembre moulu	1/2	cuillère à café
Préparation				
	Préchauffez le four à 180 degrés 2) Cassez les œufs et le sucre, battre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.			
QUAND ET COMMENT ?	4) Ajoutez le mélange farine + levure, puis la cannelle, noix de muscade et gingembre.			
	5) Ajoutez les carottes et les noix.			
	6) Beurrez et farinez un moule à cake (on a testé avec un moule rond et rectangulaire et tout convient).			
	7) Versez la pâte dans le moule et cuisez pendant 40 minutes. 8) Vérifiez la cuisson avec une pointe de couteau qui devra ressortir sèche sur le gâteau est cuit			
	9) Démoulez et laissez refroidir, ensuite nappez de cream cheese.			
	Préparez le glaçage pendant que le cake chauffe : Mélangez les 3 ingrédients au batteur électrique durant 3 minutes et converser au frais			

Pour le glaçage

– 50 g de beurre ramolli
– 100 g de fromage philadelphia (Kiri ou st moret conviennent aussi)
– 150 g de sucre glace