

[Retour à : Le gâteau à la carotte](#)[Imprimer](#)

## Le gâteau à la carotte

**Proposée par :** jess6k

(2)

Fait partie des recettes préférées de 12 chef(s)

Facile

 Prêt en : **13 heures 20 minutes****Photo de :** jess6k

Dessert typique des pays Anglo-Saxons, le gâteau à la carotte a été élu gâteau favori du Royaume-Unis d'après une enquête menée en 2011. Cette version-là est très simple à réaliser, moelleuse à souhait, et vous verrez, l'essayer, c'est l'adopter à coup sûr !

### Ingrédients

Nb de personnes : **4**

250 g de sucre en poudre ou de cassonade

12 cl d'huile végétale

3 œufs

275 g de farine

2 cuillères à café rase de cannelle en poudre

1/2 sachet de levure chimique

1 cuillère à café d'extrait de vanille

2 pincées de sel

3 pincées de noix de muscade en poudre

3 pincées de mélange 4 épices (si vous n'en avez pas, ce n'est pas grave)

4 ou 5 (375gr) carottes

### Méthode de préparation

Préparation : **30 minutes** | Cuisson : **50 minutes** | Temps supplémentaire : **12 heures, au réfrigérateur**

1. Préchauffer le four à 160°C (th.5). Éplucher les carottes et les râper très finement. Dans un saladier, mélanger à l'aide d'un fouet, le sucre, les œufs et l'huile. Fouetter pendant 1 à 2 minutes.
2. Ajouter tous les autres ingrédients (sauf les carottes) et fouetter le tout pendant 1 minute. Enfin, ajouter les carottes et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène. Beurrer le moule et verser la préparation. Faire cuire 45-50 minutes environ et laisser refroidir avant de démouler.
3. Une fois refroidi, vous pouvez le recouvrir de [glaçage au cream cheese](#). Avec ou sans cette étape, laisser le carotte cake au réfrigérateur au moins 12h.

#### Astuce

Pour une note croquante, vous pouvez également ajouter des noix concassées (mais pas en poudre) à la préparation au moment où vous ajoutez les carottes

#### Des idées pour Noël...

Besoin d'aide ou d'inspiration pour votre repas de Noël ? Consultez nos [fiches techniques spéciales Noël](#) pour des astuces et des tuyaux, ou parcourez nos [menus de Noël](#) !

Mise à jour : 24 juin 2013

Droits réservés à 2013 Allrecipés.com, Inc.