

Cake à la carotte et à la courge *par Cecilecooks*



Réalisation : 45 minutes (hors temps de cuisson et de repos)

Repos : minimum 1 nuit pour les gâteaux

Cuisson : 45-60 minutes pour les gâteaux

Quantité : un gâteau pour 12-14 personnes

Rétro-planning :

J-1 : les gâteaux

J : le glaçage, le montage, la décoration et la dégustation

Ingrédients :

Pour l'appareil à cake

95 gr de beurre demi-sel (doux à défaut avec une pincée de sel)

335 gr de sucre roux ou cassonade

375 gr d'œuf (environ 7 œufs)

200 gr de farine

235 gr d'amandes en poudre

25 gr de Maïzena

12 gr de levure chimique

10 gr de cannelle en poudre

3 gr de gingembre en poudre

3 gr de noix de muscade en poudre

210 gr de carottes

350 gr de potimarron

80 gr de noisettes hachées

40 gr de graines de courges

40 gr de cranberries

Pour le glaçage

400 gr de Philadelphia (à défaut Saint Moret ou mascarpone)

le jus d'un demi citron

160 gr de sucre glace

Pour la finition

carottes râpées, noisettes entières torréfiées, graines de courge, pralin, etc.

Procédé :

L'appareil à cake

- 1 - Faire fondre le beurre et le laisser tiédir/refroidir.
- 2 - En parallèle, laver le potimarron et les carottes, puis les râper finement. Hacher très grossièrement les noisettes. Graisser/beurrer deux moules de 20 cm de diamètre.
- 3 - Dans la cuve du robot au fouet (ou avec un fouet électrique), mélanger les œufs et la cassonade, jusqu'à ce que le mélange triple de volume et devienne très blanc.
- 4 - Remplacer le fouet par la feuille et ajouter le mélange des poudres préalablement tamisées (farine, poudre d'amande, Maïzena levure, sel, cannelle, gingembre et muscade). Mélanger juste pour homogénéiser. Ajouter alors le beurre fondu. Mélanger pour homogénéiser sans insister.
- 5 - Enfin, ajouter les carottes et le potimarron, les noisettes, les graines de courge et les cranberries. Terminer le mélange à la maryse.
- 6 - Répartir équitablement le mélange dans les moules préalablement graissés. Enfourner immédiatement à 160°C pour environ 45 à 60 minutes : vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau. Attendre que les gâteaux soient complètement refroidis pour les démouler. Les filmer alors de film étirable et les réserver une nuit au réfrigérateur.

Le glaçage du cake

- 7 - Presser le citron. Mettre tous les ingrédients dans la cuve du robot ou dans un saladier (fouet électrique). Mélanger et monter légèrement le mélange au fouet : il doit se tenir mais rester à peine coulant et être brillant. Réserver au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

Le montage

- 8 - Étaler une très grosse cuillère à soupe de glaçage sur un des disques de gâteau, recouvrir avec un autre disque. Étaler dessus une nouvelle cuillère à soupe de glaçage, recouvrir avec un autre disque, et procéder ainsi jusqu'à atteindre le dessus du dernier disque.
- 9 - Étaler sur le dessus du gâteau l'équivalent de deux cuillères à soupe de glaçage et lisser à la spatule. Étaler le reste de glaçage sur le sur le tour du gâteau pour uniformiser l'ensemble, tout en laissant les biscuits apparents.

Attention : ne pas trop travailler le glaçage du cake qui risque de s'oxygéner et donc de brunir/noircir

- 10 - Parsemer le dessus du gâteau de noisettes torréfiées, de graines de courge, de cranberries, de carottes ou même du pralin.



Coup de fouet

- on peut remplacer les carottes par 100% de potimarron ou l'inverse, on peut aussi remplacer la poudre d'amande par de la poudre de noisette, les noisettes grossièrement hachées par des amandes ou des noix de pécan, les cranberries par des raisins ou des myrtilles secs.
- on peut aussi réaliser ce gâteau sur 2 étages seulement. Dans ce cas là, il suffit de cuire 1 seul gros gâteau dans un moule de 26 à 28 cm de diamètre. Il suffit de procéder au même montage par la suite.