

CARROT CAKE façon Yotam Ottolenghi

Voici une recette trouvée sur internet dans laquelle j'ai remplacé la farine par des pois cassés réduits en purée.

Pour le cake :

- **160 g de farine** remplacée par des **pois cassés cuits**
- **1/2 c. à café de levure chimique**
- **1/2 c. à café de bicarbonate de soude**
- **1/2 c. à café de clou de girofle et/ou de cannelle**
- **1 œuf**
- **1 jaune d'œuf**
- **2 blanc d'œufs**
- **150 g d'huile de tournesol**
- **150 g de sucre roux non raffiné**
- **50 g de noix concassées**
- **50 g de noix de coco râpée** (*facultatif : possible de doubler les noix*)
- **135 g de carottes râpées**
- **1 pincée de sel**
- **zestes râpés d'une 1/2 orange** (*ou 6 gouttes d'huile essentielle d'orange douce*)

Pour le frosting (glaçage) :

- 300g de cream cheese (Philadelphia)
- 1 à 2 c. à soupe de sucre glace
- zestes d'orange (*ou 6 gouttes d'huile essentielle d'orange douce*)
- noix concassées

Préchauffer le four à 170°C. Graisser et fariner le pourtour du moule à manqué, tapisser le fond d'une feuille de papier cuisson.

Mélanger (la farine) les pois cassés réduits en purée, la levure, le bicarbonate et les épices. Battre légèrement l'œuf entier avec le jaune d'œuf. Verser l'huile et le sucre dans un récipient (ou la cuve d'un robot), battre 1 min. à vitesse moyenne. Réduire la vitesse et ajoutez l'œuf battu. Ajouter ensuite les noix, la noix de coco, les zestes d'orange et les carottes râpées. Ajouter ensuite les ingrédients secs (farine/pois cassés, levure, bicarbonate, épices).

Montez les blancs en neige ferme avec la pincée de sel. Les Incorporer délicatement à la préparation sans les écraser, en procédant en plusieurs fois.

Verser la pâte dans le moule. Placer au four et faire cuire env. 1 heure. Vérifier la cuisson : planter la lame d'un couteau, si elle ressort sèche le carrot cake est prêt. Sinon poursuivre encore un peu la cuisson

Pour le topping : battre le fromage blanc dans un bol pour le rendre lisse et léger. Ajouter le sucre glace et quelques zestes d'orange. Étaler le glaçage sur le cake. Râper quelques zestes par-dessus pour la déco et parsemez de noix concassées.