

# Gâteau aux carottes vénitien



Temps: <60 min

## INGRÉDIENTS

60 g de pignons de pin, torréfiés  
dans une poêle sèche

2 carottes moyennes

75 g de raisins secs

60 ml de rhum

## Pâte

150 g de sucre cristallisé

125 ml d'huile d'olive extra-vierge

1 cc d'extrait de vanille

3 œufs battus

250 g d'amandes moulues

½ cc de noix de muscade

½ citron, le zeste finement râpé et le jus

Crème de mascarpone (facultative)

250 g de mascarpone

2 cc de sucre glace

30 ml de rhum

Moule à charnière ou moule à gâteau (Ø 23 cm)

## PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180 °C /160 °C (air pulsé).

## PRÉPARER LE MOULE

Chemiser le fond du moule de papier sulfurisé. Badigeonner les bords d'huile d'olive.

## RÂPER LES CAROTTES

Pour ce faire, utiliser une grosse râpe, p. ex. une râpe à rösti. Déposer les carottes râpées sur une double couche de papier ménage et bien les emballer. Presser légèrement pour éliminer l'excédent d'eau.

## CUIRE LES RAISINS SECS

Les verser dans un petit poêlon avec le rhum, porter à ébullition et laisser mijoter 3 min. Égoutter les raisins et les réserver.

## PRÉPARER LA PÂTE

Mélanger le sucre et l'huile jusqu'à obtention d'une crème aérienne. Ajouter l'extrait de vanille, la noix de muscade, les œufs battus, les carottes râpées, les amandes moulues et les raisins secs égouttés, puis incorporer le zeste et le jus de citron.

## CUISSON

Verser la pâte dans le moule préparé, et lisser. Saupoudrer avec les pignons de pin torréfiés et cuire au four pendant 30 à 40 min ou jusqu'à ce que le dessus ait monté et doré.

## LAISSER REFROIDIR LE GÂTEAU

Sortir le gâteau du four et le laisser refroidir 10 min dans le moule sur une grille. Le démouler et le laisser refroidir encore.

## SERVIR

Servir le gâteau simplement sur une assiette.

Conseil: selon les goûts, accompagner le gâteau d'une crème au fromage frais à base de mascarpone. Pour la préparer, il suffit de mélanger le mascarpone avec le sucre et le rhum. Verser dans un bol et servir avec le gâteau.