

La semaine du goût

Episode n°1 L'Histoire du Carrot Cake

D'où vient-il ?

Le Carrot Cake est un gâteau qui a une histoire intéressante. Il est originaire de la Grande-Bretagne, où il a été popularisé pendant la Seconde Guerre mondiale. À cette époque, les restrictions alimentaires étaient fréquentes, et les gens devaient utiliser des légumes pour remplacer les ingrédients manquants dans les gâteaux. Les carottes étaient populaires car elles étaient abondantes et peu coûteuses.

Le premier Carrot Cake aurait été préparé avec des carottes râpées, des raisins secs et des noix. Au fil du temps, la recette a évolué pour inclure des ingrédients tels que des épices, du fromage à la crème, et une variété de garnitures.

Et aujourd'hui ?

Aujourd'hui, le Carrot Cake est un dessert populaire dans le monde entier, et il est souvent servi lors des occasions spéciales telles que les mariages et les anniversaires.

Il est également apprécié pour sa texture moelleuse et sa saveur douce. Les carottes râpées ajoutent une texture unique au gâteau, tandis que les épices telles que la cannelle et la muscade lui donnent une saveur chaude et réconfortante. Que vous aimiez les gâteaux sucrés ou les desserts plus légers, le Carrot Cake est un choix délicieux pour toutes les occasions.

La recette du Carrot Cake

Ingrédients ~ 6 personnes

Cake :

3 œufs

100 g de sucre roux

250 g de carottes râpées

150 g de farine de votre choix

50 g de poudre d'amande

1 sachet de levure chimique

150 ml d'huile de tournesol

80 g de noix

1 c.à café de cannelle

Une pincée de sel

Glaçage :

150 g de Philadelphia

100 g de sucre glace

Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

Mélanger les œufs et le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux.

Ajouter l'huile de tournesol.

Ajouter tous les ingrédients secs.

Incorporer les carottes râpées et les noix.

Enfourner 45 minutes à 180°C.

Fouetter le Philadelphia et le sucre glace, réserver au frais.

Laisser refroidir le cake pendant 30 minutes.

Recouvrir le glaçage