Rachel Khoo

*Petits gâteaux*

# Cupcakes à la carotte et à la betterave

| 50 min | 30 min | 20 min | 0 | 429 |
|---|---|---|---|---|
| TEMPS TOTAL | PRÉPARATION | CUISSON | REPOS | CALORIES |

Ingrédients
pour 8 personnes

**Ingrédients pour les cupcakes**

- 165 g **Carotte(s)**
- 165 g **Betterave rouge crue**
- 165 g **Amande(s) en poudre**
- 70 g **Beurre**
- 3 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 135 g **Sucre roux**
- 70 g **Farine**
- 1.5 sachet(s) **Levure chimique**
- 20 g **Gingembre frais**

**Ingrédients pour le glaçage**

- 225 g **Sucre glace**
- 1 **Citron(s)**
- 2 c. à soupe **Eau**

**Étape 1**

## Préparation des ingrédients

1. Préchauffer le four à 180°C(Th.6).
2. Laver les carottes, couper le talon puis les éplucher à l'aide d'un économe.
3. Râper les carottes sur la grille fine d'une râpe. Réserver dans un saladier.
4. Utiliser des gants pour éviter de se tâcher les doigts avec le jus des betteraves.
5. Couper les extrémités des betteraves puis les peler à l'aide d'un couteau ou d'un économe.
6. Râper la betterave épluchée avec la même râpe fine que les carottes. Réserver avec les carottes râpées.
7. Eplucher la racine de gingembre en grattant sa peau à l'aide d'une cuillère à café.
8. Râper le gingembre épluché avec la même râpe à grille fine que pour les carottes et les betteraves.
9. Râper le gingembre à contre-sens des fibres pour faciliter cette opération. Les restes de gingembre, difficiles à râper, peuvent être utilisés dans une infusion avec du miel à boire tiède ou froide.
10. Ajouter le gingembre râpé dans le saladier en l'effilant

pour qu'il ne forme pas de paquet puis mélanger à l'aide d'une cuillère.

11 Casser les œufs dans le saladier contenant les légumes râpés et mélanger de façon à bien les intégrer à la préparation.

**Étape 2**

## Préparation des cupcakes

1 Faire fondre le beurre dans une casserole à feu très doux.

2 Tamiser la farine et la levure dans un bol à l'aide d'un tamis.

3 Ajouter la poudre d’amande et mélanger.

4 Verser le sucre roux et bien mélanger.

5 Verser le mélange d'ingrédients secs dans le saladier contenant les légumes râpés et bien mélanger.

6 Ajouter progressivement le beurre fondu en mélangeant doucement.

7 Mélanger le tout de façon à obtenir une pâte lisse et homogène.

8 Utiliser des caissettes en papier pour un démoulage plus facile et une meilleure présentation.

9 Remplir les moules individuels aux 2/3 de pâte.

10 Enfourner à 180°C(Th.6) pendant 20 minutes.

**Étape 3**

## Dressage

1 Lorsque les cupcakes sont cuits, les sortir du four et laisser refroidir sur une grille.

2 Couper le citron en deux et presser son jus en filtrant les pépins.

3 Dans un saladier, mélanger le citron et le sucre glace en remuant bien afin d'éviter les grumeaux de sucre.

4 Verser l'eau froide dans la pâte et mélanger à nouveau jusqu'à obtention d'une consistance sirupeuse épaisse.

5 Napper généreusement les cupcakes de glaçage en étalant avec la cuillère.

6 Déposer les cupcakes sur une assiette et les décorer selon les envies.