



Gâteaux

Gâteau aux carottes et courgettes



55 min 25 min 30 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

436

CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte à gâteau

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
- 2 Couper les extrémités de la courgette, la râper à l'aide de la râpe fine.
- 3 Peler la carotte. Couper les extrémités, puis la râper. Réserver avec la courgette.
- 4 Verser la farine dans un saladier. Ajouter la levure chimique puis le bicarbonate. Mélanger au fouet.
- 5 Passer le mélange au tamis dans un autre saladier. Secouer le tamis pour aider la farine à passer plus facilement.
- 6 Passer également la cannelle et le sel au tamis, les ajouter aux autres ingrédients secs.
- 7 Mélanger l'ensemble au fouet.
- 8 Ajouter les pistaches dans la farine, mélanger. Réserver.
- 9 Dans le bol d'un robot pâtissier, casser les oeufs entiers.
- 10 Ajouter le sucre vergeoise et le sucre semoule. Puis verser l'huile.
- 11 Installer le bol sur le robot pâtissier et mettre en marche. Commencer doucement, puis augmenter la vitesse.

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le gâteau

150 g **Farine**
1 **Courgette**
1 **Carotte(s)**
3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
100 g **Pistaches**
80 g **Sucre roux**
80 g **Sucre semoule**
10 cl **Huile de colza**
1 c. à soupe **Cannelle en
poudre**
1 sachet(s) **Levure
chimique**
1 c. à café **Bicarbonate de
soude**
0.5 c. à café **Sel**

Ingrédients pour le glacage

300 g **Sucre glace**
3 **Citron(s)**

- 12 L'objectif est de fouetter rapidement pour incorporer de l'air dans la pâte et la rendre plus légère.
- 13 Quand la pâte est devenue légère, arrêter le robot et ajouter le mélange farine et pistaches. Mélanger à la maryse.
- 14 Ajouter les carottes et les courgettes râpés, sans verser l'eau résiduelle au fond. Mélanger délicatement avec la maryse.
- 15 Verser la pâte dans le moule. Egaliser la surface et mettre au four, au milieu, pendant 30 minutes.

Étape 2

Préparation du glaçage

- 1 Une fois cuit, sortir le gâteau du four. Insérer un pic à brochette au coeur, il doit ressortir propre. Laisser refroidir.
- 2 Zester les citrons dans un saladier. Réserver.
- 3 Couper les citrons en deux. Presser leur jus dans un autre saladier.
- 4 Ajouter le sucre glace dans le saladier contenant le zeste de citron. Mélanger.
- 5 Puis verser le jus de citron en passant le jus au travers des doigts de la main pour retenir les pépins au passage.
- 6 Mélanger doucement au fouet.
- 7 Passer un couteau tout autour du gâteau pour le décoller du moule. Puis le retourner et le démouler. Le poser sur une assiette.
- 8 Verser le glaçage dessus en le laissant couler sur les bords.

Étape 3

Dressage

- 1 Couper des parts de gâteau.
- 2 Poser une part sur une assiette. Déguster.