

Moelleux aux saveurs épicées et sa chantilly au yuzu



 Pour 10 – 12 personnes

 10 minutes de préparation

 1 heure 20 de cuisson

Ingrédients

Pour le gâteau :

- 6 œufs
- 375 g de cassonade
- 300 g de farine
- 375 g de carotte hachée très fine (ou pulpe de l'extracteur de jus)
- 30 cl d'huile de tournesol
- 150 g de noix concassées
- 150 g de raisins secs
- 1 c. à café d'épices à pain d'épice
- 1 sachet de levure chimique

Pour la crème :

- 125 g de mascarpone
- 10 cl de crème fraîche liquide
- 30 g de sucre glace
- 1 c. à café de zeste de yuzu

- Poudre alimentaire dorée
- Spray de démoulage

Outils

- Magimix Cook Expert
- Moule à manquer démontable 24 cm
- Poche à douille
- Douille cannelée

Préparation

Préparer la crème :

- Mélanger le mascarpone avec le yuzu. Monter la crème en chantilly et ajouter le sucre glace. L'incorporer délicatement au mascarpone et réserver au frais dans une poche à douille.

Préparer le gâteau :

- Préchauffer le four à 180 °C.
- Mettre les œufs entiers avec la cassonade dans le bol du Cook Expert et lancer le programme BOULANGERIE / PATE A GATEAU. Ajouter l'huile, la pulpe de carotte, la farine, les épices, la levure et relancer le programme PATE A GATEAU. Vingt secondes avant la fin du programme ajouter les noix concassées et les raisins secs.
- Badigeonner le moule à manquer de spray de démoulage et verser la préparation aux carottes.
- Enfourner pour environ 1h20.
- Laisser refroidir le gâteau avant de le démouler. Garnir le dessus avec la crème au yuzu et saupoudrer de poudre dorée.