



Cupcake à la carotte



Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

Pour le cake

- 90 g de farine
- 80 g de sucre roux
- 180 g de carottes
- 2 oeufs
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 6 noix (ou 12 noisettes ou des amandes moulues)
- 1/2 paquet de levure chimique
- 3 grosses pincées de cannelle

Pour le topping mascarpone

- 130g de mascarpone
- 200g de crème entière
- du sirop d'érable (selon goût)
- colorant alimentaire selon envie (vert pour imiter les feuilles de la carotte)

Préparation du cake :

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
2. Râper les carottes finement.
3. Concasser les noix (ou réduire en poudre, selon goût)
4. Mélanger les 2 oeufs entiers avec le sucre roux.
5. Y incorporer le reste des ingrédients : la farine, les noix concassées, les carottes râpées, l'huile, la levure et la cannelle.
6. Beurrer un moule à muffin, et y verser le mélange.
7. Mettre au four 20 à 25 min à 180°C (thermostat 6).

Préparation du topping mascarpone :

1. Mélanger au batteur le mascarpone, le sirop d'érable, la crème entière (bien froide) et un peu de colorant alimentaire jusqu'à obtenir une crème ferme et épaisse.
2. Mettre dans une poche à douille.
3. Lorsque les cakes ont refroidi, les recouvrir de topping mascarpone.