



SCIENCE, STRATÉGIE, GÂTEAU.

CHARITY NYAKIO KAMAU

Une coordinatrice de projet MSF (et championne du Great Kenyan Bake Off) partage une de ses recettes.



**GÂTEAU AUX
CAROTTES AVEC
GLAÇAGE AU
CHOCOLAT BLANC ET
AU FROMAGE FRAIS**





GÂTEAU AUX CAROTTES AVEC GLAÇAGE AU CHOCOLAT BLANC ET AU FROMAGE À LA CRÈME

LE GÂTEAU :

240 g de farine

2 cuillères à café de levure chimique

1,5 cuillère à café de bicarbonate de soude

1 cuillère à café de sel

2,5 cuillères à café de cannelle

150 g de sucre

4 œufs

385 g d'huile végétale

1 cuillère à café d'essence de vanille

100 g de noix de coco déshydratée

600 g de carottes râpées

100 g de graines de citrouille

1. Tapisser ou graisser un moule à pâtisserie.
2. Préchauffer le four à 180 °C.
3. Mélanger la farine, la levure chimique, le bicarbonate de soude, le sel et la cannelle.
4. Dans un autre bol, battre les œufs, puis ajouter l'huile, l'essence de vanille et le sucre. Bien mélanger.
5. Ajouter les ingrédients secs au mélange d'œufs en deux fois. Bien mélanger.
6. Incorporer la noix de coco râpée, les carottes râpées et les graines de courge.
7. Verser la pâte dans le moule et cuire au four à 180 °C pendant 25-30 minutes.





GÂTEAU AUX CAROTTES AVEC GLAÇAGE AU CHOCOLAT BLANC ET AU FROMAGE À LA CRÈME

LE GLAÇAGE :

320 g de chocolat blanc

300 g de fromage à la crème

200 g de beurre non salé, à température ambiante

1,5 cuillère à café d'essence de vanille

300 g de sucre glace

1. Faire fondre le chocolat dans un bol au-dessus d'une casserole d'eau frémissante.

2. Battre le fromage à la crème avec le beurre jusqu'à ce qu'il soit bien mélangé.

3. Incorporer le chocolat.

4. Incorporer le sucre glace par lots, en battant entre chaque lot.

5. Répartir sur le dessus du gâteau refroidi.
Dégustez!