

Carotte cake au miel et vanille, caramel au beurre salé



Difficulté

Expert



Temps de préparation

20 à 40 minutes



Temps de cuisson

20 à 30 minutes



Pour

6 personnes

les ingrédients

Pour le carotte cake :

- 300 g de carottes
- 3 œufs
- 75 g de sucre roux
- 50 g de beurre demi-sel
- 1 c à s de miel
- 2 gousses de vanille Bourbon
- 95 g de farine

- 75 g de poudre d'amandes
- 1 sachet de levure

Pour le caramel au beurre salé :

- 100 g de sucre semoule
- 2 c à s d'eau
- 40 g de beurre demi-sel
- 6 c à s de crème liquide entière
- Glace vanille

la préparation

1. Laver, éplucher les carottes et les râper.
2. Préchauffer le four à 180°C.
3. Réaliser le caramel au beurre salé en versant dans une casserole le sucre semoule et 2 cuillerées à soupe d'eau. Faire brunir le sirop puis hors du feu ajouter 40 g de beurre demi-sel et la crème liquide. Donner une ébullition, laisser refroidir et réserver au frais.
4. Dans une casserole, faire fondre 50 g de beurre demi-sel.
5. Dans un saladier, battre les œufs avec le sucre roux. Ajouter le beurre fondu tiède, les carottes râpées puis le miel ainsi que les grains des gousses de vanille. Incorporer délicatement la farine puis la poudre d'amandes et le sachet de levure. Mélanger délicatement.
6. Verser la pâte dans des moules en silicone et cuire entre 20 et 25 minutes à 180°C.
7. Servir tiède avec le caramel au beurre salé refroidi et une boule de glace vanille.