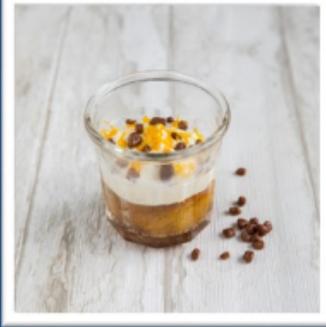


ORIGINAL  
**PHILADELPHIA**



# RECETTE



## VERRINE DE CARROT CAKE AU PHILADELPHIA

### DÉROULÉ

#### Pour le gâteau :

Préchauffer le four à 180°C. Peler les carottes, puis les râper finement. Laver l'orange, râper le zeste et presser le jus. Concasser les noix grossièrement. Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients secs : farine, levure, cannelle, sel et poudre d'amande, puis réserver. Dans un autre saladier, battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Incorporer l'huile, les zestes et le jus d'orange. Ajouter ensuite le mélange à base de farine ainsi que les carottes râpées et les noix concassées. Mélanger le tout sans trop travailler. Beurrer le fond des verrines avec le beurre mou et remplir au 1/3 des verrines. Enfourner pendant environ 16 minutes. Laisser ensuite refroidir environ 20 minutes avant d'ajouter la crème.

#### Pour la crème :

Laver l'orange, râper le zeste et presser le jus. Dans un saladier, mélanger le Philadelphia avec le sucre, puis ajouter le jus de l'orange. Placer cette préparation dans une poche à douille et répartir la crème dans les verrines au dessus du carrot cake. Saupoudrer de zestes d'orange, et mettre au frais environ 30 minutes. Parsemez de pépites de chocolat avant de servir, pour le côté croustillant.



6



16 min



20 min

ZZZ 50 min

### INGRÉDIENTS

- 150 g de carottes
- 80 g de cassonade
- 1 c. à café de cannelle
- 5 cl d'huile de noix
- 30 g de farine de blé
- 30 g de noix de pécan
- 2 œufs
- 2 oranges
- 100 g de poudre d'amande
- 4 g de levure chimique
- 10 g de beurre doux
- 150 g de Philadelphia
- 30 g de sucre en poudre
- 30 g de pépites de chocolat
- 1 pincée de sel fin

# VANDENBULCKE

Depuis 1900