



## CARROT CAKE



**Le cake** : 100g d'œufs, 250g de sucre roux, 100g d'huile d'olive, 5g de gingembre frais râpé, 2g de cannelle moulue, le zeste d'une orange et d'1/2 citron de pays, QS de fleur de sel, 250g de farine T55, 11g de levure chimique, 350g de carottes râpées. Dans le cuve du robot mélangé à la feuille\* et sans blanchir le sucre et les œufs. Ajouter dans l'ordre l'huile d'olive, les épices, les zestes, la fleur de sel, la farine tamisée avec la levure puis les carottes râpées. Verser l'appareil dans un cercle à mousse de 22cm de diamètre et 6cm de haut. Cuire à 160° pendant une bonne heure\*.Refroidir. Couper le sommet du biscuit à hauteur du cercle, décercler puis à l'aide d'un couteau-scie couper le biscuit en 2 disques dans l'épaisseur.

**Le confit carotte agrumes** : 30g de jus de carottes, le zeste d'une orange et d'un citron 60g +20g de sucre semoule, 150g d'orange non traité en morceaux avec la peau, 3g de pectine NH.

Faire bouillir le jus de carottes avec les zestes et 62g de sucre. Ajouter les morceaux d'orange et cuire le tout environ 10min. Ajouter la pectine mélangée avec les 25g de sucre et porter à ébullition une minute. Mixer grossièrement et réserver.

**La mousse au fromage frais** : 200g de fromage frais type Philadelphia, 175g de crème double, 30g de jus de citron de Nice, 75g de jus d'orange, 6.5g de gélatine en poudre 200 blooms réhydratée avec 40g d'eau, le zeste d'un citron et d'une orange, 50g d'œuf, 2 fois

50g de sucre semoule, 175g de crème fleurette 35%MG. Détendre le fromage frais avec la crème double. Chauffer un peu de jus d'orange, y dissoudre la gélatine ajouter le reste des jus et les zestes, refroidir. Dans la cuve du robot émulsionner au fouet l'œuf entier avec 50g de sucre, il doit doubler de volume et devenir moussieux. Monter la crème fleurette avec l'autre moitié du sucre -50g-. Mélanger les jus avec le fromage frais détendu. Incorporer délicatement l'œuf émulsionné puis la crème fouettée. Procéder aussitôt au montage.

**Le montage** : chemiser le cercle avec du rhodoïd, déposer un disque de biscuit cake dans le fond, le recouvrir de confit carotte agrumes, dresser une couche de mousse au fromage et incruster le second disque de biscuit cake carotte. Finir de garnir et lisser avec la mousse au fromage frais. Bloquer au froid.

**L'appareil à pistolet chocolat** : 200g de beurre de cacao, 250g de couverture lactée, QS de colorant liposoluble orange. Fondre le chocolat au bain marie et ajouter le beurre de cacao et le colorant. Mixer chinoiser et réserver. Sortir l'entremets du congélateur. Chauffer rapidement les bords du moule au chalumeau ou à défaut au sèche-cheveux pour faciliter le retrait du cercle, retirer le rhodoïd. Verser le chocolat tiède 37/38° dans le récipient du pistolet et pulvériser le dessus et les côtés de l'entremets. Le laisser revenir à température au réfrigérateur environ 6 heures ou une nuit avant de le consommer. Décorer le dessus selon l'inspiration du moment.