



CARROT AND BANANA CAKE NICOLAS PACIELLO



Les ingrédients : 100g de sucre semoule (j'ai mis 75g de muscovado), 85g de beurre, 80g de carottes râpées, 1 banane coupée en demi-rondelles, 60g de farine T55, 5g de levure chimique, 30g de cerneaux de noix concassés, 1 gousse de vanille, 1 œuf, 3g de sel, 3g de cannelle en poudre.

Le déroulement dans l'ordre : torrifier les noix 12 min à 155°, les laisser refroidir, les concasser. Réaliser un beurre noisette avec les 85g de beurre doux, le filtrer, le laisser refroidir. Beurrer le moule au pinceau. Préchauffer le four à 155°/160° chaleur tournante. Fouetter l'œuf, le sucre et les graines de la gousse de vanille pour obtenir un mélange crémeux. Tamiser la farine, la levure, la cannelle et le sel, les ajouter au mélange précédent. Incorporer ensuite les noix, les carottes râpées et les demi-rondelles de banane, mélanger délicatement et terminer en ajoutant le beurre noisette froid. Verser dans le moule et enfourner pendant 45/50 min à vérifier.

La finition* : 80g de chocolat noir à 55%, 64g de crème fleurette 35%MG, 10g de trimoline ou de miel neutre.

Porter juste à ébullition la crème avec la trimoline ou le miel. Réaliser une émulsion en la versant en trois fois sur le chocolat si possible fondu au bain-marie. Mettre en poche, laisser tiédir et décorer le dessus du cake selon votre inspiration, avec des filaments de carottes râpées par exemple.

