

CARROT CAKE À LA TANAISIE, GLAÇAGE CHOCOLAT INFUSÉ À LA TANAISIE

 CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 8 personnes

Ingrédient	Quantité
Huile de tournesol	180 gr (toute huile végétale supportant la cuisson)
sucre	250 gr
farine	250 gr
Levure chimique	1 sachet
Carottes rapées	300 gr
Oeufs	4
Noix	120 gr (grossièrement concassées)
Tanaisie	8 càs (finement ciselée)
Chocolat fondant	100 gr
beurre pommade	40 gr
crème fraîche (30 %)	2 c. à s.

Préparation

1. Mélanger au fouet les 4 œufs et le sucre. Incorporer l'huile. Ajouter la farine et la levure et fouetter jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Ajouter les carottes râpées, les noix concassées et 4 cuillères à soupe de tanaisie finement ciselée.

2. Huiler et fariner le moule.

3. Enfourner 30 à 40 minutes à 175°C (selon le four). Piquer pour vérifier que le gâteau soit cuit : la lame du couteau doit ressortir sèche. Faire refroidir le gâteau sur une grille. Pendant ce temps, préparer le glaçage au chocolat.

4. Faire fondre le chocolat noir et le beurre soit au micro-ondes (puissance 350W) soit au bain-marie. Mélanger jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse et brillant. Incorporer la crème fraîche et 4 cuillères à soupe de tanaisie finement ciselée. Refaire chauffer légèrement jusqu'à ce que le mélange épaisse un peu et devienne onctueux.

5. Couler le glaçage sur le gâteau froid. Laisser prendre puis déguster.
