

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



## Ingrédients pour 8 personnes

Ingrédient	Quantité
<b>Huile de tournesol</b>	180 gr (toute huile végétale supportant la cuisson)
<b>sucre</b>	250 gr
<b>farine</b>	250 gr
<b>Levure chimique</b>	1 sachet
<b>Carottes rapées</b>	300 gr
<b>Oeufs</b>	4
<b>Noix</b>	120 gr (grossièrement concassées)
<b>Tanaisie</b>	8 càs (finement ciselée)
<b>Chocolat fondant</b>	100 gr
<b>beurre pommade</b>	40 gr
<b>crème fraîche (30 %)</b>	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 épaississe un peu et devienne onctueux.
- 
- 

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