



CARROT CAKE CRUMBLER



Préparation
15 min



Cuisson
30 min

INGRÉDIENTS

Version zéro déchets

- 125g de chapelure artisanale fine torréfiée broyée avec le tamis fin du Crumbler
- 300g de carottes râpées
- 200 g de sucre
- 4 oeufs
- 5g de muscade
- 10g d'extrait de vanille liquide
- 10g de cannelle
- 140g d'huile végétale
- 10g de poudre à lever
- 120g de noix concassées

Version mixte

- 125g de chapelure fine
- 125g de farine
- Reste des ingrédients inchangé

PRÉPARATION

- Émulsionner le sucre dans les œufs
- Incorporer les différentes épices ainsi que l'huile et mélanger.
- Ajouter la chapelure (et la farine le cas échéant) et la poudre à lever et augmenter la vitesse progressivement pour obtenir une texture lisse.
- Enfin, ajouter les carottes râpées et les noix concassées au mélange pour obtenir une pâte homogène.
- Chemiser les moules et y verser la préparation.
- Cuire pendant 30 minutes à 175°C.

OPTIONS

- Torrifier la chapelure (10 minutes à 200°C) pour apporter un goût de noisette au gâteau.
- Remplacer les noix par des graines de courge, des noisettes... pour de nouvelles saveurs.
- Préparer un glaçage au citron pour un rendu plus gourmand.



www.crumbler.fr



contact@explicat.fr



[@crumbler_france](https://www.instagram.com/crumbler_france)



[Crumbler](https://www.facebook.com/Crumbler)



[Crumbler](https://www.linkedin.com/company/crumbler)



[Crumbler](https://www.youtube.com/channel/UC...)

LES TESTS DE LA RECETTE



Dans cette expérimentation, nous avons comparé la recette classique de carrot cake à :

- Une recette **50%** chapelure - **50%** farine
- Une recette **2/3** chapelure - **1/3** farine
- Une recette **100%** chapelure

Après démoulage et dégustation, les recettes 50 % et 100% semblent être similaires, nous vous proposons donc seulement la 100% chapelure pour plus de revalorisation. La 50-50 est également très bonne et a plus la structure de la recette classique. La préférence est ensuite subjective, nous vous laissons tester vous-même !

