DENNER

Verrines de gâteau aux carottes avec deux sortes de décorations

Aujourd'hui, nous préparons un gâteau suisse classique au format spécial: du gâteau aux carottes en verrines. Une fois en version cadeau et une fois magnifiquement décoré avec de l'herbe de coco et des carottes en massepain.

La carotte est l'un des légumes préférés des Suisses. Elle est également excellente pour les pâtisseries en raison de son goût légèrement sucré. Pour la fête de Pâques de cette année, nous avons réfléchi à la manière de rendre cette pâtisserie argovienne traditionnelle plus intéressante pour pouvoir l'offrir en cadeau.

Dans les deux variantes, le gâteau aux carottes finit dans un bocal. Pour la première version, le verre est préparé comme cadeau avec une ficelle et un porte-nom. La deuxième version est plus créative: un petit champ de carottes en massepain pousse sur de l'herbe de coco râpée.

Petite astuce: pour la variante décorée, le verre ne doit être rempli qu'à moitié de pâte, et pour celle avec le champ de carottes aux trois-quarts.

Gâteau aux carottes

- 3 œufs séparés
- Une pincée de sel
- 90 g de sucre
- 1 cs d'huile neutre, plus un peu d'huile pour graisser les bocaux
- Zeste d'un citron bio, plus 2 cs de jus de citron
- 125 g de noisettes moulues
- 150 g de carottes, finement râpées
- 40 g de farine
- ½ cc de poudre à lever
- ½ cc de cannelle

Décoration/glaçage

- 50 g de sucre glace
- 1½ cc de jus de citron
- Noix de coco râpée
- Colorant alimentaire vert
- Un peu d'eau si nécessaire
- Pistaches non salées hachées
- Carottes en massepain

1. Préchauffez le four à 180 degrés, chaleur inférieure et supérieure, et graissez les bocaux avec de l'huile.
2. Battez les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel.
3. Mixez les jaunes d'œufs avec le sucre, l'huile et les zestes de citron jusqu'à ce que la masse devienne pâle.
4. Ajoutez le jus de citron, les noisettes moulues et les carottes râpées, mélangez bien le tout.
5. Mélangez la farine, la poudre à lever et la cannelle, puis ajoutez-les à la masse.
6. Ajoutez les blancs d'œufs en neige et remuez. Versez ensuite la pâte dans les bocaux graissés. A l'aide d'une cuillère à café, poussez le mélange dans le bord inférieur du bocal pour qu'aucune bulle (d'air) ne soit visible.
7. Posez les bocaux sur une plaque et cuisez-les pendant environ 20 minutes tout en bas du four préchauffé.

Variante cadeau

1. Pour la variante cadeau, renversez les bocaux pour sortir les petits gâteaux encore chauds. Pendant que les gâteaux refroidissent complètement, lavez et séchez les bocaux.
2. Mélangez le sucre glace et le jus de citron pour le glaçage, puis appliquez le glaçage en couche épaisse sur les gâteaux. Petite astuce: ajoutez petit à petit le jus de citron pour réguler la consistance. Le glaçage doit être très épais et ne doit pas couler sur les bords du gâteau.
3. Saupoudrez de pistaches et garnissez avec les carottes en massepain. Petite astuce: avant la décoration finale, laissez sécher un peu le glaçage pour que la décoration ne s'enfonce pas.
4. Lorsque la décoration est complètement sèche, remettez le gâteau dans le bocal propre, fermez le pot et décorez-le avec de la ficelle et un porte-nom.

Variante décorative

1. Pour la «pelouse», mélangez la noix de coco râpée avec le colorant alimentaire vert. Si vous travaillez avec de la pâte, vous devez la diluer avec un peu d'eau avant de colorer les râpures. **Petite astuce:** colorez les râpures la veille au soir et étalez-les pendant la nuit sur du papier de ménage pour les faire sécher.
2. Versez un peu de glaçage sur un petit gâteau, saupoudrez de noix de coco râpée et recouvrez de carottes en massepain.

Temps de préparation: environ 1 heure (sans réfrigération)