KIKKOMAN

Carrot cake vegan à la crème de noix de cajou

durée totale **60 min.** **20 min.** temps de préparation **40 min.** temps de cuisson

Données nutritionnelles (par portion):
3.171 kJ / 758 kcal

Matières grasses: **38 g** Protéines: **14 g**
Glucides: **98 g**

INGRÉDIENTS

2 portions

Gâteau :

1 càs	de graines de lin moulues
3 càs	d'eau
80 g	de farine d'épeautre
70 g	de sucre
0,5 càc	de levure chimique
0,25 càc	de bicarbonate de soude
0,5 càc	de cannelle
0,25 càc	de gingembre
1 pincées	de noix de muscade
100 g	de carottes finement râpées
0,5 càs	Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
30 ml	d'huile de colza
20 ml	de lait d'amande
20 g	de raisins secs

Crème de noix de cajou :

60 g	de noix de cajou trempées dans de l'eau froide pendant 6 heures
40 ml	de lait d'amande
1,5 càs	de sirop d'érable
1 càc	de jus de citron

Sirop de potiron aux épices et au soja :

40 ml	d'eau
40 g	de purée de potiron
0,5 càs	Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
1 càc	de sucre vanillé
0,25 càc	de cannelle
1 pincées	de gingembre

PRÉPARATION

Étape 1

Ingrédients :

1 càs de graines de lin moulues - **3 càs** d'eau - **80 g** de farine d'épeautre - **40 g** de sucre - **0,5 càc** de levure chimique - **0,25 càc** de bicarbonate de soude - **0,5 càc** de cannelle - **0,25 càc** de gingembre - **1 pincées** de noix de muscade - **100 g** de carottes finement râpées - **0,5 càs** Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman - **30 ml** d'huile de colza - **20 ml** de lait d'amande - **20 g** de raisins secs

Mélanger les graines de lin avec l'eau, remuer et laisser reposer 10 minutes pour que le mélange épaississe. Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, la levure chimique, le bicarbonate de soude, la cannelle, le gingembre et la noix de muscade. Dans un autre saladier, mélanger la carotte, la sauce soja Kikkoman, l'huile, le lait d'amande et le mélange de graines de lin trempées. Mélanger le contenu des deux saladiers, ajouter les raisins secs et bien mélanger. Verser dans un moule recouvert de papier sulfurisé et cuire au four à 180 °C (chaleur supérieure et inférieure) pendant 30 minutes. Laisser refroidir complètement.

Étape 2

Ingrédients :

60 g de noix de cajou trempées dans de l'eau froide pendant 6 heures - **40 ml** de lait d'amande - **1,5 càs** de sirop d'érable **1 càc** de sirop d'érable

Égoutter les noix de cajou et les placer dans un robot ménager. Ajouter le lait d'amande, le sirop d'érable et le jus de citron. Mixer en mode pulse, en raclant les bords à mi-parcours, jusqu'à obtenir une texture lisse et mousseuse. Laisser refroidir au

1 pincées	de noix de muscade
2	clous de girofle
1	petite étoile d'anis

Pour servir :

0,5 càc	de cacao en poudre non sucré
20 g	de noix de pécan

réfrigérateur.

Étape 3

Ingrédients :

40 ml d'eau - **30 g** de sucre - **40 g** de purée de potiron - **0,5 càs** Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman - **1 càc** de sucre vanillé - **0,25 càc** de cannelle - **1 pincées** de gingembre - **1 pincées** de noix de muscade - **2** clous de girofle - **1** petite étoile d'anis

Dans une petite casserole, mélanger l'eau, le sucre, la purée de potiron, la sauce soja Kikkoman, le sucre vanillé, la cannelle, le gingembre, la noix de muscade, les clous de girofle et l'anis étoilé. Laisser mijoter à feu doux pendant environ 10 minutes, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que le sirop épaississe. Filtrer et laisser refroidir.

Étape 4

Ingrédients :

0,5 càc de cacao en poudre non sucré - **20 g** de noix de pécan

Étaler la crème de noix de cajou sur le gâteau refroidi, saupoudrer de cacao en poudre, arroser de sirop aux épices de citrouille et parsemer de noix de pécan.