



## PETITS GÂTEAUX AUX CAROTTES, ABRICOTS ET PISTACHES

**A savoir :** vous pouvez remplacer les carottes confites par de petites carottes de massepain, pour la déco.



Ingrédients pour 20 pièces : 150gr de carottes, 100gr de cassonade blonde, 175ml d'huile de tournesol, 2 gros oeufs, 225gr de farine, 3/4 c. à café de levure, 1 pincée de sel, 1 c. à café de poudre de cardamome, le zeste râpé d'un citron, 50gr de pistaches décortiqués et émondés, 50gr d'abricots secs finement hachés.

Faites préchauffer le four à 200°C, beurrez un moule à mini muffins ou utilisez un moule en silicone. Épluchez et râpez les carottes. Dans un saladier, battez les oeufs avec le sucre et l'huile jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Incorporez la farine, la levure, le sel, la cardamome et le zeste de citron jusqu'à ce qu'ils soient juste mélangés. Incorporez les carottes, les pistaches et les abricots, mélangez rapidement, puis répartissez le mélange dans les moules et enfournez 15 à 20 minutes. Laissez refroidir sur une grille.



Ingrédients pour les carottes confites : 75gr de carottes, 75gr de sucre, 2 c. à soupe de jus de citron, 2 c. à soupe d'eau.

Épluchez et râpez les carottes, versez-les dans une casserole avec les autres ingrédients et portez lentement à ébullition, tout en mélangeant jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Laissez ensuite cuire à feu vif pendant 5 minutes, jusqu'à ce que le sirop s'épaississe et que les carottes râpées deviennent translucides.

Glaçage au mascarpone : 100gr de crème liquide entière, 100gr de mascarpone, sucre glace (facultatif).

Montez la crème en chantilly, ajoutez le mascarpone et le sucre, puis mélangez. Répartissez 1 c. à café de glaçage sur les petits gâteaux et décorez avec les carottes confites.