**INGRÉDIENTS**

Haut du formulaire

***Gâteau***

* 560 ml (2 1/4 tasses) de farine tout usage non blanchie
* 7,5 ml (1 1/2 c. à thé) de poudre à pâte
* 2,5 ml (1/2 c. à thé) de bicarbonate de soude
* 2,5 ml (1/2 c. à thé) de cannelle moulue
* 2,5 ml (1/2 c. à thé) de muscade moulue
* 1 ml (1/4 c. à thé) de sel
* 4 oeufs, séparés
* 430 ml (1 3/4 tasse) de cassonade
* 180 ml (3/4 tasse) d’huile de canola
* 125 ml (1/2 tasse) de jus d’orange
* 1 litre (4 tasses) de carottes pelées et râpées
* 250 ml (1 tasse) de noix de Grenoble, hachées grossièrement
* 125 ml (1/2 tasse) de raisins de Corinthe secs

***Glaçage***

* 1 paquet de 250 g de fromage à la crème, ramolli
* 30 ml (2 c. à soupe) de beurre non salé, ramolli
* 750 ml (3 tasses) de sucre à glacer

Bas du formulaire

**PRÉPARATION**

***Gâteau***

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Tapisser de papier parchemin le fond de deux moules à charnière de 20 cm (8 po) de diamètre. Ne pas beurrer les moules.
2. Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate, les épices et le sel. Réserver.
3. Dans un autre bol, fouetter les blancs d’oeufs au batteur électrique jusqu’à ce qu’ils soient mousseux. Ajouter 250 ml (1 tasse) de cassonade graduellement et fouetter jusqu’à ce que la meringue forme des pics fermes. Réserver.
4. Dans un autre bol, mélanger les jaunes d’oeufs, l’huile, le jus d’orange et le reste de la cassonade (180 ml /3/4 tasse) à l’aide d’un fouet. Incorporer délicatement les ingrédients secs. À l’aide d’une spatule, incorporer la meringue en pliant délicatement puis les carottes, les noix et les raisins.
5. Répartir la pâte dans les moules. Cuire au four environ 1 h 10 ou jusqu’à ce qu’un cure-dent inséré au centre des gâteaux en ressorte propre. Laisser refroidir dans les moules sur une grille. Passer la lame d’un couteau tout autour des gâteaux puis démouler.

***Glaçage***

1. Dans un bol, crémer le fromage et le beurre au batteur électrique. À basse vitesse, incorporer graduellement le sucre à glacer jusqu’à ce que le glaçage soit lisse et crémeux.
2. Répartir le glaçage sur le dessus des gâteaux et les superposer sur un plat de service.