



Le Cake aux Carottes

Ce gâteau est un régal nature ou accompagné d'une crème chantilly vanillée.

Pour 6 personnes

- 250g de carottes
- 2 œufs
- 125g de noisettes en poudre
- 100g de beurre + 30g pour le moule
- 100g de cassonade + 40g pour le moule
- 50g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- ½ cuillère de cannelle en poudre
- Sel
- Sucre glace à saupoudrer

Préchauffez le four à 210°C (th 7)

Lavez, séchez, pelez puis râpez finement les carottes. Faites griller la moitié des noisettes en poudre, à sec dans une poêle. Faites fondre le beurre doucement dans une petite casserole

Fouettez les œufs en omelette et mélangez les avec les carottes râpées et les 2 poudres de noisette (grillée et non grillée). Ajoutez le beurre fondu, la cassonade, la farine, la levure tamisée, la cannelle et une pincée de sel

Beurrez, puis saupoudrez de sucre un moule à manquer ou à savarin. Garnissez le de pâte, enfournez et laissez cuire 40 min. Lorsque le gâteau est cuit, patientez 5 min avant de le démouler.

Servez le Carrotcake saupoudré de sucre glace.

Ce gâteau sera encore meilleur le lendemain car les carottes l'auront humidifié davantage.