

Gâteau à la carotte

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 300g de carottes
- 200g de sucre roux
- 150g de beurre
- 2 œufs
- 200g de farine
- 1 paquet de levure chimique
- 1 c.à.c de cannelle en poudre
- 1 pincée de muscade moulue
- 100g de raisins secs
- 50g de noix concassées
- 3 c.à.s de lait

Préparation de la recette :

Éplucher et râper les carottes. Faire fondre le beurre et le mélanger avec le sucre.

Hors du feu, ajouter les œufs et mélanger.

Ajouter les carottes et mélanger. Réserver.

Mélanger farine, levure et épices. Passer ce mélange au tamis tout en l'incorporant à la préparation aux carottes.

Ajouter les raisins, les noix et le lait.

Faire cuire dans un moule beurré et fariné à four préchauffé à 170°(th5) pendant 1 heure.

Démouler chaud et déguster froid.

QT'M LE BIO