



anou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Cake à la carotte .



Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 c.à.c de cannelle
- 1 pincée de noix de muscade
- 1 sachet de levure chimique
- 10 cl d'huile
- 175 g de farine
- 2 gros œufs
- 200 g de carottes râpées
- 50 g de raisin de Corinthe
- 80 g de sucre semoule

- Laver et râper les carottes. Faire gonfler les raisins secs dans un récipient rempli d'eau
- Battre les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange double de volume
- Ajouter l'huile, la cannelle, et la muscade, mélanger. Incorporer la farine et la levure tamisées ensemble
- Mélanger bien. Ajouter les carottes râpées et les raisins égouttés. Mélanger à nouveau
- Verser dans un moule chemisé d'une feuille sulfurisée et enfourner à 180°C th. 6 pendant 45 minutes

Astuces :

- Pas la peine de battre les blancs en neige, ce cake est extrêmement moelleux et savoureux
- A servir en entrée ou en dessert pour surprendre par ce cake sucré à la carotte
- Dans le même style on aurait pu ajouter du cumin car cet épice s'associe bien avec la carotte

