



Carrot Cake

Utiliser des restes de carottes d'une façon originale !

Ingrédients (pour 8 personnes)

4 œufs

180 g d'huile végétale

250 g de sucre

250 g de farine fluide

2 cuillères à café d'extrait de vanille liquide

1 cuillère à café rase de muscade

1 sachet de levure chimique

2 cuillères à café rase de cannelle

300 g de carottes râpées (3 à 4 grosses carottes)

120 g de noix de pécan concassées

Préchauffer votre four à 175° (thermostat 5/6).

Mélanger au fouet électrique les 4 œufs et le sucre. Incorporer l'extrait de vanille, la muscade, la cannelle et l'huile. Mélanger le tout avec le fouet.

Ajouter la farine et la levure, tourner avec le fouet éteint pour mélanger un peu puis allumer le fouet en augmentant de puissance progressivement jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Ajouter les carottes râpées et les noix concassées. Mélanger au fouet doucement jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

Huiler et fariner légèrement le moule (voire les 2 moules car la dose le permet) et verser la préparation.

Enfourner 30 à 40 minutes selon votre four à 175° (th 5/6). Piquer pour vérifier que le gâteau soit cuit.