



## GATEAU A LA CAROTTE



### Ingrédients

300 g de carottes râpées  
200 g de sucre roux  
150 g de beurre fondu  
2 oeufs  
200 g de farine  
1 sachet de levure chimique  
1 cuillerée à café de cannelle en poudre  
1 pincée de muscade moulue  
100 g de raisins secs  
50 g de noix en poudre  
3 cuillerées à soupe de lait  
1 pincée de sel

### Préparation

Pour 8 personnes  
Temps de préparation 20 minutes  
Temps de cuisson environ 35/40 minutes

Préchauffez le four à 170 °C chaleur tournante.  
Epluchez et râpez les carottes.  
Mélangez le beurre fondu avec le sucre.  
Ajoutez les oeufs et mélangez.  
Ajoutez les carottes et mélangez le tout.  
Réservez.  
Mélangez la farine, la pincée de sel, la levure chimique, les épices.  
Tamisez ce mélange et l'ajoutez à la préparation précédente.  
Ajoutez les raisins secs, les noix et le lait.  
Beurrez et farinez un moule à manqué de 24 cm de diamètre.  
Versez la préparation et enfournez pour environ 35/40 minutes selon votre four.  
Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau, elle doit ressortir sèche.  
Laissez refroidir et saupoudrez de sucre glace.  
Vous pouvez accompagner ce gâteau d'une crème anglaise.

Recette trouvée sur un sachet de carottes, pas déçue du résultat.

### Commentaires

Facile à réaliser et irratable.  
Gâteau original et surprenant, moelleux et parfumé, une jolie couleur ambrée, et un léger goût de pain d'épices.  
Vous pouvez aussi utiliser de la vergeoise/cassonade à la place du sucre roux.  
Vous pouvez aussi utiliser d'autres épices selon votre goût et également faire un glaçage (facultatif).  
Pour ma part le prochain gâteau, je réduirais le sucre à 150 g, je pense suffisant.



Ajouter un commentaire



←	1	...	55	56	57	58	59	→
---	---	-----	----	----	----	----	----	---

Mentions légales

