

Les petites recettes : Le gâteau à la carotte :

(Pour 8 personnes) Ingrédients :

- 300g de carottes
- 200g de sucre roux
- 150g de beurre
- 2 œufs
- 200g de farine
- 1 paquet de levure chimique
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- 1 pincée de muscade moulue
- 100g de raisins secs
- 50g de noix concassées
- 3 cuillères à soupe 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° (thermostat 5) pendant 1 heure.
- Démouler chaud et déguster froid.

Remarques :

Il peut être encore meilleur le lendemain! Vous pouvez l'accompagner d'une crème anglaise.