

## Gâteau aux carottes

### **Ingrédients :**

Carottes 300 gr  
Sucre 300 gr  
Huile, beurre ou matière grasse 150 gr  
Farine 300 gr  
Poudre levante ou bicarbonate de soude 2 c. à café  
Sel 2 c. à café  
Cannelle 3 c. à café (ou 2 plus 1 de 4 épices  
4 œufs  
2 c à café de vanille  
Une poignée de noix épluchées grossièrement cassées

- 1) Dans un grand récipient mélanger  
300 gr de sucre  
150 gr Huile, beurre ou matière grasse
- 2) Ajouter les 300 gr de carottes râpées
- 3) Dans un autre bol mélanger :  
300 gr de Farine et 2 c. à café de bicarbonate de soude  
3 c. à café de Cannelle ou 2 + 1 de 4 Épices  
2 c. à café de Sel
- 4) Ajouter 4 œufs  
2 c à café de vanille  
Une poignée de noix épluchées grossièrement cassées  
Éventuellement le raisin
- 5) Verser dans un grand moule à cake ou un moule à manquer chemisé de papier sulfurisé ou beurré et fariné
- 6) Cuire à four moyen 60 mn à 180°  
Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau.

### **Le plus de la cheffe**

Remplacer 100 gr de farine de blé par de la farine de riz.

Utiliser du beurre fondu ou de l'huile de coco à la place de l'huile d'olive

Avec 1 poignée de raisin s'est encore meilleur

Un régal pour le petit déjeuner ou à l'heure du thé.