

CAROTT CAKE



INGRÉDIENTS

- 4 carottes
- 3 œufs
- 150g de sucre en poudre
- 150g de farine
- 1 sachet de levure
- 100g d'amandes en poudre
- 1 citron bio de préférence
- 1 orange bio de préférence
- 2 pincées de cannelle
- 2 pincées de 4 épices
- Sel
- Beurre et farine pour le moule.

TEMPS DE PRÉPARATION : 40MN

TEMPS DE CUISSON : 45MN

TEMPS TOTAL : 1H25MN

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Peler et râper les carottes.

Prélever ¼ de c-à-c de zeste de citron et ¼ de c-à-c de zeste d'orange puis presser les fruits.

Dans une jatte, mélanger les jaunes d'œuf et le sucre. Incorporer la farine et la levure.

Compléter avec la portion de zeste prélevée, 2 c-à-s de jus de citron, 2 c-à-s de jus d'orange, les amandes en poudre, la cannelle, le « 4 épices » (clous de girofle, noix de muscade, cannelle, poivre, gingembre) et le sel.

Battre énergiquement.

Monter les blancs en neige, les ajouter à la préparation ainsi que les carottes en remuant doucement.

Verser le tout dans un moule.

Enfourner pendant 45mn.