

CAKE À LA CAROTTE

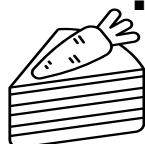
INGRÉDIENTS

- 2 œufs fermiers
- 100 gr de sucre complet
- 100 gr d'huile de colza
- 150 gr de farine (complète de préférence)
- 50 gr de noix de coco râpée
- 50 gr de noix concassées
- 20 gr de gingembre frais râpé
- ½ cuillère à café de levure
- ½ cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de cannelle moulue
- 200 gr de carottes



GLAÇAGE

- 4 cuillères à soupe de sucre glace
- 2 cuillères de jus de citron



Déroulé de la recette

1/ Laver et éplucher les carottes puis les râper. Réserver les épluchures ...

2/ Dans un grand saladier :

Casser les œufs et ajouter le sucre complet. Mélanger au fouet pendant 2 minutes.

A partir de cette étape, à chaque fois que vous ajoutez un élément, bien mélanger de façon à obtenir une préparation homogène avant d'ajouter l'ingrédient suivant.

Ajouter l'huile, la farine, la noix de coco râpée, les noix concassées, le gingembre frais râpé.

Ajouter ensuite la levure, le sel et la cannelle.

Finir par incorporer les carottes râpées.

3/ Dans un moule à cake préalablement graissé verser le mélange et cuire à 180° pendant 1 heures.

Pour le glaçage

1/ Dans un bol, verser trois cuillères à soupe de sucre glace et incorporer petit à petit le jus de citron jusqu'à obtenir un mélange à la texture nappante mais pas trop coulante.

2/ Reprendre les épluchures de carottes, les laver une fois de plus, égoutter et bien les éponger avec un torchon propre

3/ Saupoudrer légèrement de sucre glace et les enfourner sur une plaque (une fois que votre cake a fini de cuire) quelques minutes au four à 150 ° pendant 10 à 12 min en les remuant de temps en temps.

Dressage:

Démouler le cake une fois refroidi. A l'aide du dos d'une cuillère, étaler le glaçage sur le dessus puis disposer les chips de peau de carottes.

Allergènes: Fruits à coques, œuf, blé, gluten

→ Bon appétit !