

La Normandie Gourmande

RECETTE
Plat

Cake aux Carottes de Créances



Tes ingrédients (pour 6 personnes) :

- 300 grammes de carottes de Créances
- 4 œufs
- 1 citron
- 100 grammes de sucre en poudre
- 80 grammes de cerneaux de noix
- 80 grammes de farine
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 sachet de levure chimique
- Du sel



1 Préchauffe le four, thermostat 7 (200 °C). Beurre un moule à cake et farine-le. À l'aide d'un robot mixeur, réduis en poudre les cerneaux de noix. Épluche les carottes, rince-les puis râpe-les à l'aide d'un robot électrique.

2 Dans un saladier, verse le sucre et les œufs. Bats à l'aide d'un fouet jusqu'à obtenir un mélange mousseux.

3 Ajoute les noix concassées, la farine, la levure, le sel et la cannelle. Mélange bien. Ajoute le jus de citron et les carottes râpées. Mélange à nouveau.

4 Verse ta préparation dans le moule à cake. Mets au four pendant 1 heure environ. À mi-cuisson, demande à un adulte de poser une feuille d'aluminium dessus pour éviter qu'il ne brunisse. Laisse refroidir ton cake avant de le démouler.

Astuce

*Tu peux remplacer
les noix concassées
par de la poudre d'amandes.
C'est aussi très bon !*