

Cake aux carottes

Ingrédients :

350 g de farine

2 à 3 cc de poudre à lever

300 g de sucre brun

2 cc à café de cannelle

1/2 cc de cardamome

1 pincée de clou de girofle en poudre

1 pincée de sel

250 g de carottes râpées finement

le zeste et le jus d'un citron bio (non traité)

250 g d'amandes moulues

4 oeufs battus

200 g de beurre (ou de margarine) fondu(e) et refroidi(e)

quelques carottes en massepain pour la décoration

Préparation :

Mélanger la farine et la poudre à lever dans un grand saladier.

Ajouter le sucre, les épices et le sel. Mélanger les carottes râpées avec le citron et les amandes. Ajouter et bien mélanger à la masse farine-épices. Pour finir, incorporer les oeufs et le beurre fondu et bien mélanger.

Prendre un moule à cake de 30 cm de long chemisé avec du papier sulfurisé ou beurré, fariné et mis au frais. Remplir le moule et cuire à 180° dans le bas du four pendant environ une heure.

Laisser un peu refroidir sur une grille, démouler et décorer avec des carottes en massepain que l'on peut piquer dans la rainure qui s'est formée à la cuisson.