

GÂTEAU CAROTTE-NOISETTE

Ingrédients

- 250 g de carottes
- 2 œufs
- 125 g poudre noisettes
- 125 g beurre
- 100 g de sucre roux
- 50 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1/2 cuil. à café de cannelle
- 1 pincée de sel



Les étapes

Préchauffer le four à 240° (th 8)

Peler et raper finement les carottes

Dans une poêle, faites griller à sec la moitié de la poudre de noisettes

(On peut aussi remplacer la noisette par de la poudre d'amandes, dans ce cas : à griller entièrement à sec)

Faites fondre le beurre

Fouetter les œufs en omelette puis ajouter les carottes, la poudre de noisettes (grillée et non grillée), le beurre fondu, le sucre, la farine, la levure tamisée, la cannelle et une pincée de sel

Beurrer et fariner légèrement un moule à manqué

Garnissez le de pâte et glissez le dans le four

Laisser cuire 20 à 30 min

Patienter 5 min avant de démouler

Bon appétit !