

Gâteau à la carotte

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 50 min

Temps supplémentaire : 12 h au réfrigérateur

Ingrédients pour 4 personnes :

- 250 g de sucre en poudre ou de cassonade
- 12 cl d'huile végétale
- 3 œufs
- 275 g de farine
- 2 cuillères à café rase de cannelle en poudre
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 2 pincées de sel
- 3 pincées de noix de muscade en poudre
- 3 pincées de mélange 4 épices (si vous n'en avez pas, ce n'est pas grave)
- 4 ou 5 (375gr) carottes

Préparation :

- Préchauffer le four à 160°C (th.5).
- Éplucher les carottes et les râper très finement.
- Dans un saladier, mélanger à l'aide d'un fouet, le sucre, les œufs et l'huile. Fouetter pendant 1 à 2 minutes.
- Ajouter tous les autres ingrédients (sauf les carottes) et fouetter le tout pendant 1 minute. –
- Enfin, ajouter les carottes et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène. Beurrer le moule et verser la préparation.
- Faire cuire 45-50 minutes environ et laisser refroidir avant de démouler.

Une fois refroidi, vous pouvez le recouvrir de glaçage. Avec ou sans cette étape, laisser le au réfrigérateur au moins 12h.