

RECETTE DU CARROT CAKE

À LA RECHERCHE DE LA CAROTTE BLEUE

Sébastien Telleschi

INGRÉDIENTS

4 œufs entiers
 200 g de sucre en poudre
 275 g de farine de blé
 275 g de carottes râpées
 (environ 3 grosses carottes ou 5 petites)
 25 cl d'huile neutre
 1 c. à café d'extrait de vanille liquide
 2 c. à café rases de levure chimique
 3 c. à café rases de cannelle en poudre
 2 c. à café rases de gingembre en poudre
 Beurre (pour le moule)



Préchauffez le four à 180°C
 (thermostat 6) et beurrez un moule



Dans un saladier, mélangez les ingrédients secs : sucre, farine, levure, cannelle et gingembre.



Ajoutez l'huile et mélangez bien.



Râpez les carottes.

RECETTE DU CARROT CAKE

À LA RECHERCHE DE LA CAROTTE BLEUE
Sébastien Telleschi



Incorporez ensuite les carottes, l'extrait de vanille puis les œufs un par un. Mélangez bien pour obtenir une pâte homogène.



Versez la pâte dans votre moule puis enfournez pendant 50 min à 180°C (thermostat 6).



Vérifiez la cuisson avec un couteau : la lame doit ressortir sèche.



Attendez que le cake refroidisse pour le démouler. C'est prêt !