



Carott Cake by L'échappée Belle

[site de L'échappée Belle](#)

Ingrédients : (2 saladiers, une balance, un pied mixeur)

- 3 œufs
- 175gr de Farine issue de l'agriculture biologique
- 175gr de sucre roux issue de l'agriculture biologique
- 1 sachet de levure chimique
- 150 gr de noix issue de l'agriculture biologique
- 5 grosses carottes issues de l'agriculture biologique (je les trouve plus juteuses et vous pouvez même garder la peau fine remplie de bonnes choses).
- 10 cl d'huile de tournesol.
- 1/2 cui. à café de muscade moulue.
- 1 grosse cui. à café de cannelle
- 1 poignée de graines de pavot
- 1 poignée de graines de tournesol
- 1 pincée de sel

Préparation

- Éplucher les carottes dans un saladier ou les râper.
- Ajouter la farine, la levure, les épices, les noix et les graines.
- Dans un autre saladier, faire mousser les oeufs et le sucre roux. Puis ajouter 2 cui. à soupe d'eau chaude.
- Faire mousser de nouveau et incorporer le tout au saladier de carottes.
- Mélanger le tout en ajoutant l'huile.
- Mixer la préparation en veillant à laisser des morceaux.
(Perso j'utilise mon pied mixeur, en faisant que 3 à 4 coup de mix. Je laisse des morceaux.)
- Déposer votre papier cuisson dans votre moule à cake.
(Vous pouvez également opter pour le beurre et la farine dans le fond de votre moule. Selon vos habitudes)
- Verser la préparation et enfourner 30min, température 200°. Votre cake doit être doré.
- Sortir et faire refroidir.

