

DÉFI ALIMENTATION

CARROT CAKE FACILE



8 personnes



30' préparation et 45' cuisson



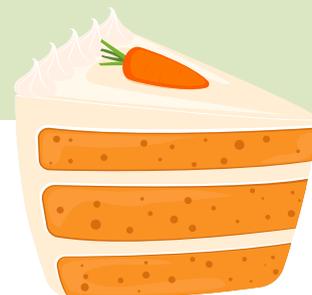
Coût* : 2,8€
soit 35cts/ pers

LES INGRÉDIENTS

- 160 gr de beurre - 1 pincée de sel
- 240 gr de farine - 1 c à s de citron
- 150 gr de sucre - 180 gr de carottes Bio
- 1 c à c de levure chimique
- 0,5 c à c de cannelle - 2 gros œufs Bio
- 0,5 c à c de gingembre en poudre
- 0,5 c à c de noix de muscade
- 0,5 c à c d'extrait de vanille
- 60 ml de lait 1/2 écrémé

LES ATOUTS DE LA RECETTE

Un dessert gourmand qui comporte un légume!



LA PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180°C. **Beurrer et fariner** un moule à cake.

Faire fondre le beurre dans une petite casserole sur feu moyen. Le beurre va commencer à mousser et à se craqueler, puis à brunir légèrement. **Secouer** la casserole de temps à autre pour **remuer** le beurre (ne pas utiliser de cuillère). Lorsque le beurre prend une couleur brune et commence à sentir la noisette, **retirer** la casserole du feu et **transférer** dans un bol pour interrompre la cuisson immédiatement. **Laisser refroidir**.

Dans un saladier, **mélanger** ensemble la farine, le sucre, la levure chimique, le sel et les épices (cannelle, gingembre et noix de muscade).

Préparer le lait caillé (babeurre) : **ajouter** une cuillère à soupe de jus de citron dans le fond d'un verre mesureur puis **verser** du lait par dessus jusqu'à atteindre 60 ml. **Mélanger et laisser reposer** pendant 10 minutes avant utilisation.

Dans un saladier de taille moyenne, **fouetter** les œufs, la vanille et le lait caillé. **Incorporer** les carottes râpées. **Verser** le beurre refroidi et **fouetter** jusqu'à incorporation totale.

Ajouter la préparation d'œufs au mélange de farine et **bien mélanger**. **Verser** la préparation dans le moule à cake et **enfourner** pendant 45 minutes environ (ou jusqu'à ce que la lame du couteau insérée dans son centre ressorte propre). **Rétirer** du four et **laisser refroidir** dans le moule pendant au moins 15 minutes avant de **démouler et de laisser refroidir** complètement.

(*) le coût de la recette est indicatif et susceptible d'évoluer en fonction des lieux d'achats et du contexte