

RESTAURANT LE TILLEUL

GATEAU A LA CAROTTE

cuisson 30 minutes à 190°

- 180g de carottes finement rapées
- 2 œufs
- 100 g de Cassonnade
- 10 cl d'huile
- 100 g de farine complète
- Levure de pâtissier
- 1+1/2 cuillère d'épices mélangées broyées ou écrasées au mortier
- Gingembre frais finement haché (1 pouce)
- 2 cuillères à café de zeste d'orange finement rapé
- 100 g de noix pilées

Pour le glaçage

- 100 g de sucre glace+ zeste d'une ½ orange (ou citron) et 4 cuillères à soupe de jus

Battre œufs et sucre, huile, carottes, zeste, farine...etc

Laisser cuire 30 minutes au four à 190°.

Pour le glaçage, à la sortie du four, saupoudrez de sucre glace, ajoutez zeste et jus, bien étaler sur le gâteau, laissez refroidir.