



Lesjardiniersduvaldauthion.fr

CARROT CAKE A L'ORANGE

Ingrédients :

150 gr de carotte

1 orange non traitée

2 œufs

170 g de farine

170 g de sucre de canne (100g possible)

12 cl huile de tournesol

1 c. à café de bicarbonate de soude

1 c. à café de levure chimique

1 demi-c. à café de sel

réalisation :

Préchauffer le four à 180 degré Celsius

Râper finement le zeste d'orange et presser son jus. Réserver

Râper finement la carotte

Mélanger la farine avec le sucre, le bicarbonate, la levure, le sel. Fouetter les œufs avec l'huile et incorporer au mélange sec, ajouter ensuite la carotte, le zeste et jus d'orange, bien mélanger.

Verser la pâte dans le moule préalablement huilé et fariné et enfourner environ 50 minutes.

Vérifier la cuisson avec une lame de couteau qui doit ressortir sèche et propre quand il est cuit.

Laisser refroidir le cake avant de le démouler et servir avec chantilly si très gourmand...