

Gâteau aux carottes et aux noix

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 3 œufs,
- 125 g de beurre fondu,
- 150 g de sucre,
- 250 g de farine,
- 1 sachet de levure,
- 3 carottes (moyennes) râpées,
- 100 g de noix concassées,
- quelques pincées d'épices (cannelle, gingembre, badiane, muscade),
- 1 zeste de citron (et/ou d'orange) râpé.

Préparation : 10 min. Cuisson : 40 min.

Préchauffer le four à 180°C (Th. 6). Beurrer un moule à manqué.

Dans une terrine, tamiser la farine, la levure et les épices. Creuser un puits, y verser le beurre fondu, les œufs et le sucre. Battre au fouet électrique pendant quelques minutes. Ajouter enfin les zestes, les carottes râpées et les noix. Mélanger.

Verser l'appareil dans le moule et enfourner pour 40 minutes environ. Servir tiède.