

Carrot cake à la cannelle, au gingembre & à l'orange

RECETTE



30 minutes



1 heure



8 personnes

INGRÉDIENTS

- 250 g de carottes
- 1 orange
- 1 cm de gingembre frais
- 100 g de noisettes* grillées
- 3 œufs*
- 180 g de sucre de canne
- 120 g d'huile d'olive
- 150 g de farine de blé* T55 en vrac
- 1 sachet de poudre à lever*
- 50 g de poudre de noisettes* grillées
- 1 c à c de cannelle en poudre

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Éplucher et râper les carottes, prélever le zeste de l'orange, éplucher et râper le gingembre, réserver le tout.
2. Concasser les noisettes grillées.
3. Préchauffer le four à 180°C.
4. Dans un cul-de-poule, mélanger les oeufs avec le sucre et fouetter jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
5. Ajouter l'huile d'olive et mélanger à nouveau.
6. Incorporer la farine, la poudre à lever, le sel et la cannelle.
7. Ajouter la poudre de noisette, le gingembre râpé, le zeste d'orange et la moitié des noisettes grillées concassées, bien mélanger.
8. Verser dans un moule à cake graissé et fariné, tracer un trait à l'huile d'olive sur le dessus du cake et recouvrir de noisettes concassées.
9. Enfourner et cuire une heure à 180°C. À la sortie du four, laisser le cake refroidir avant de le démouler.

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Leprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouza, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

 www.cuisine-moi-un-fenouil.fr