



Préparation

1. Préchauffer le four à 180 °C (four traditionnel).
2. Beurrer et fariner le moule ou le recouvrir de papier sulfurisé.
3. Battre les œufs et le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux.
4. Y incorporer lentement l'huile.
5. Ajouter les carottes, les noixettes ou amandes, éventuellement le zeste de citron, la cannelle et le sel.
6. Mélanger la farine et la levure, puis les incorporer délicatement.
7. Verser la pâte dans le moule et cuire environ 45 à 50 minutes (vérifier la cuisson à l'aide d'un cure-dents).
8. Laisser refroidir le gâteau.

Gâteau aux carottes

Ingrédients

- 300 g de carottes finement râpées
 - 200 g de noixettes ou d'amandes en poudre
 - 200 g de sucre
 - 4 œufs
 - 180 ml d'huile de tournesol
 - 80 g de farine
 - 2 cc de levure chimique
 - 1 cc de cannelle
 - 1 pincée de sel
- 1 zeste de citron (facultatif)

Servir avec

- un vin de glace Welschriesling
- un cocktail à base de jus de carotte et d'orange relevé d'une pincée de curry