



Gâteau de carottes aux amandes



Ingrédients

- 250g de carottes râpées
- 100g de noix hachées grossièrement
- 100g de poudre d'amandes
- 100g de farine 65
- 75g de sucre roux
- 2 C à S de graines de courge ou de tournesol
- Zeste d'un citron
- Jus d'1/2 citron
- 1 verre d'eau
- 1 c à c de cannelle

Préparation 15 mn - cuisson 30 mn

- Râper les carottes
- Dans un saladier, intégrer progressivement les carottes, le sucre, le jus et le zeste de citron.
- Mélanger à la fourchette.
- Ajouter les poudres de noix et d'amandes puis alterner l'eau et la farine.
- Terminer par les graines de courge et la cannelle.
- Verser dans un moule à cake.
- Cuire à four moyen 180° Th6
- Servir frais.

EN SAVOIR PLUS

Ce gâteau se prépare la veille, voire 4h à l'avance ; il se conserve 3 jours au réfrigérateur.
Se consomme plutôt au goûter.