



Carrot cake

16/10/2018 à 11h57

Par [Philippe Lafargue](#)

Temps de préparation : 30 min

Pour 1 personne(s)

Ingrédients :

- 1 moule à cake rectangulaire de 16 portions
- 260 g de carottes râpées
- 1 petite tasse d'huile de colza
- 125 g de sucre semoule
- 1 tasse de noix concassée
- 4 œufs
- 2 fois 150 g de farine blanche
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1,5 cuillère à café de cannelle en poudre

Préparation :

- Mélangez tous les ingrédients;
- Moulez;
- Faites cuire à 170°C;
- Vérifiez la cuisson à la pointe du couteau;
- Démoulez à froid.

L'astuce du chef :

Servez avec fraises et une « cristalline », c'est-à-dire du sucre cuit croustillant. Sinon, et pour faire plus simple, servez avec des brisures de Gavotte et du sorbet carotte.