

Gâteau à la carotte et aux épices

Ingrédients :

- 4 grosses carottes
- 2 œufs
- 50 g de farine
- 60 g de beurre
- 15 cl de lait
- 1 cuillère à soupe de graines de cumin *ou*
- 2 cuillères à café de cumin en poudre (selon le goût)
- 1 cuillère à café de gingembre
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 pincée de muscade
- Sel et poivre



Procédé :

Préchauffez le four à 180°.

Lavez et épluchez les carottes. Coupez-les en morceaux et les faire cuire 20 mn à la vapeur. Quand elles sont tendres, réduisez-les en purée.

Astuce : On peut aussi utiliser la purée de carottes toute simple de chez Picard (sachet de 1 kg). Pour cette recette la moitié du sachet suffit.

Dans une terrine battez les œufs en omelette. Incorporez la purée de carottes, le cumin, la cannelle, le gingembre et la muscade. Mélangez bien. Salez et poivrez.

Ajoutez la farine, le lait et le beurre fondu.
Remuez à nouveau.

Versez la préparation dans un moule à cake beurré.
Mettez au four pour environ 40 mn, jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.
Laissez refroidir et mettez-le au frais.

Servez en tranches avec une vinaigrette aux herbes, par exemple.
A déguster en entrée ou pour un repas léger du soir.