

Le gâteau de carottes aux épices de Danielle

Pour 8 personnes (un moule à cake plus 2 ramequins)

8 carottes

4 œufs

40g sucre en poudre

100g de farine

120g de beurre

30cl lait

2 c à soupe de graines de cumin

2 c à café de cannelle en poudre

2 c à café gingembre en poudre

Une pincée de muscade

Sel et poivre

Lavez et épluchez les carottes, coupez-les en morceaux et les faire cuire à la vapeur 20 minutes. Égouttez-les et réduisez-les en purée.

Préchauffez le four à th.6 (180°). Dans une terrine, battez les œufs en omelette, incorporez la purée de carottes, le cumin, le gingembre et la muscade. Mélangez. Salez et poivrez. Ajoutez le sucre, la farine, le lait et 80g de beurre fondu. Remuez.

Beurrez un moule à cake et faire cuire 50 à 55 minutes.

Laissez refroidir, démoulez le et tranchez le.

Servez en entrée avec une vinaigrette aux herbes ou en apéritif.

Bon accord : un tavel.