

Cake aux carottes et aux épices

Pour 6 personnes, préparation 15 minutes, cuisson 45 minutes

Ingrédients

- 300gr de carottes.
- 3 œufs
- 200gr de farine
- 100gr de beurre
- 80gr de raisins secs
- 80gr de sucre
- 5 cl de rhum
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- $\frac{1}{2}$ cuillère à café de muscade râpée
- $\frac{1}{2}$ cuillère à café de gingembre en poudre
- $\frac{1}{2}$ sachet de levure
- 2 pincées de sel fin

Préparation

Réhydratez les raisins secs dans le rhum. Épluchez les carottes puis râpez-les. Beurrez un moule à cake de 25 cm de long environ. Coupez le reste du beurre en cubes, mettez-le dans un saladier et travaillez-le en pommande avec le sucre et le sel à l'aide d'une cuillère en bois puis incorporez les œufs battus ainsi que la farine.

Préchauffez le four sur le thermostat 6 (180°). Mélangez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit homogène puis ajoutez les raisins et leur jus, la levure, les épices et les carottes. Versez cette préparation dans le moule et laissez cuire pendant environ 45 min.

Démoulez le cake, laissez refroidir sur une grille. Servez-le à température ambiante.

Remarques

Il peut être servir grillé, à tartiner de beurre ou de marmelade ou en apéritif.

Les quantités des épices peuvent être ajustées en fonction de vos goûts. (Personnellement je mets un peu plus de muscade et de cannelle.