

GÂTEAU AUX CAROTTES



ET À L'ORANGE



200 g de farine

4 carottes de taille moyenne, épluchées et râpées finement

50 g de poudre d'amande 4 œufs 150 g de beurre pommade

150 g de sucre

1 paquet de levure chimique

150 ml de jus d'orange (2 oranges) + un zeste

1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger

½ cuillère à café d'arôme amère



PRÉPARATION

Dans un saladier battre le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez un à un les œufs tout en continuant de battre.

Ensuite versez le jus d'orange, l'eau de fleurs d'oranger et l'arôme amande, bien mélangez.

Ajoutez les carottes râpées, mélangez de nouveau. Incorporez la farine, les amandes en poudre et la levure et le zeste d'orange.

Beurrez un moule à manquer, versez la préparation et enfournez dans un four préchauffé à 180° pendant 30 minutes à 45 minutes, tout dépend bien sûr des fours, surveillez bien la cuisson

