

Le carrots cake selon Française :



CARROTS CAKE AU CURCUMA

Préparation : 15 min – **Cuisson :** 1 h 15

Ingédients : 3 grosses carottes • 200 g de farine •
120 g de beurre • 140 g de sucre vergeoise • 1 cuillère à café
de cannelle en poudre • 2 cuillères à café de curcuma •
1 orange bio • 3 œufs • 50 g de poudre d'amandes •
125 g de noix de pécan • Un morceau de gingembre •
1 sachet de levure chimique • Sel *1/2 c poudre*

Sortez le beurre à l'avance afin qu'il ramollisse.

Pelez et râpez le gingembre. Prélevez à la râpe fine le zeste de la moitié de l'orange.

Mélangez 2 minutes au fouet le beurre mou et le sucre.

Ajoutez les œufs un par un toujours en fouettant. Incorporez ensuite la cannelle, le zeste d'orange, un peu de sel, le curcuma, la poudre d'amandes, la levure, le gingembre et la farine.

Pelez et râpez les carottes. Pressez la chair entre vos mains pour éliminer l'excédent d'humidité.

Hachez grossièrement les noix de pécan.

Ajoutez les carottes et les noix de pécan à votre pâte en mélangeant avec une cuillère en bois.

Beurrez et farinez un moule à cake.

Versez-y votre préparation. Enfournez pour 1 h 15 de cuisson à 160°C.

Laissez refroidir avant de démouler.