

Pour un moule à savarin :

- 150 g de farine de blé
- 50 g de fraine de chataigne
- 1 orange non traitée
- 1 pomme
- 1 carotte (*pas mise, je n'aime pas les gâteaux avec de la carotte !*)
- 3 oeufs
- 1/2 càc de cannelle moulue
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 90 g de sucre roux
- 80 g de beurre fondu et refroidi (*j'en ai mis 50 g*)
- 50 g de raisins secs blonds (*pas mis*)
- 1 sachet de sucre vanillé (*pas mis*)

Laver l'orange, prélever son zeste et la presser.

Mélanger les farines, le sel, la levure, la cannelle et les sucres.

Faire un puits et y casser les oeufs. Ajouter le jus de l'orange et le beurre. Bien mélanger.

Eplucher la pomme et la carotte (si vous la mettez), et les râper. J'ai coupé la pomme en fines lamelles que j'ai recoupées en deux.

Les ajouter à la pâte ainsi que les raisins (ou pas) et le zeste de l'orange.

Beurrer et fariner le moule. Verser la pâte.

Cuire 30 min dans le four préchauffé à 150°C.

