

Cake surimi carottes

et graines de cumin



Pour 8 personnes (moule à cake de 28 cm)

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 50 minutes

- 170 g de farine avec levure incorporée (ou ajoutez 1/2 sachet de levure chimique)
- 3 œufs
- 10 cl d'huile d'olive
- 15 cl de lait
- 100 g de gruyère râpé
- 150 g de miettes de surimi
- 150 de carottes (2 carottes)
- 1 gousse d'ail écrasé
- 1 c à café de graines de cumin
- 1 c à soupe de coriandre fraîche ciselée
- 1 c à dessert de farine
- Sel (1/3 de c à café)
- Poivre

Coupez les carottes épluchées en petits dés. Plongez les dés de carottes dans l'eau bouillante légèrement salée. Égouttez et réservez.

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Dans un saladier, mélangez la farine et la levure (si vous n'utilisez pas de farine avec levure incorporée). Incorporez les œufs un à un en mélangeant à l'aide d'un fouet entre chaque ajout d'œuf. Ajoutez l'huile d'olive et le lait. Mélangez pour obtenir une pâte homogène. Ajoutez le gruyère râpé, le surimi.

Farinez les dés de carottes avec 1 c à dessert de farine.

Incorporez les dés de carottes dans la pâte à l'aide cette fois-ci d'une spatule. Ajoutez l'ail écrasé, les graines de cumin, la coriandre. Salez et poivrez.

Beurrez un moule à cake.

Versez la pâte dans le moule.

Glissez au four pour 45 à 50 minutes en fonction de votre four. *Si le dessus du cake colore trop vite, recouvrez-le de papier d'aluminium et poursuivez la cuisson.*

Démoulez et laissez refroidir sur une grille.

Coupez le cake en tranches et conservez-le dans une boîte hermétique ou congelez les tranches.