



CARROT CAKE, MARMELADE AU CITRON

Ingredients :

100 grs de farine, 100 grs de sucre, 2 œufs, 1 banane.

175 grs de carottes râpées, 1 cuil. à café de cannelle, ½ cuil. à café de gingembre râpé.

50 grs de noix de coco râpée, ou de poudre d'amandes. 8 cl d'huile végétale, ½ sachet de levure chimique.

1 noix de beurre pour le moule.

Marmelade au citron : 250 grs de carottes, 150 grs de sucre cristallisé, 1/2 citron non traité, 5 cl de jus de citron

Préchauffer le four à 180°.

Beurrer un petit moule à cake de 20 x 10 cm environ. Eplucher et écraser la banane.

Dans un saladier battre au fouet électrique les œufs avec le sucre pour faire un mélange crémeux. Verser l'huile en filet dans le saladier tout en continuant à battre, puis ajouter tous les autres ingrédients et mélanger avec une spatule. Verser la pâte dans le moule beurré et enfourner pour 30 mn.

Ce cake peut se conserver 4 jours et il est préférable de le consommer le lendemain de sa fabrication. Accompagnez le de la marmelade au citron.

Marmelade au citron : Râper finement les carottes, laver et trancher en fines rondelles le citron. Mettre les carottes, les citrons, le sucre et le jus de citron dans une bassine à confiture, (à défaut un récipient à fond pas trop épais, genre sauteuse), bien mélanger et porter à ébullition sur feu vif, puis poursuivre la cuisson tout doucement pendant 20 à 30 mn en remuant de temps en temps. Vérifier l'état de la cuisson en posant un peu de confiture sur une assiette que vous aurez préalablement refroidie au réfrigérateur.

Pour les plus gourmands, il est aussi excellent recouvert, une fois bien refroidi, d'un glaçage au chocolat (100 grs de chocolat + 15grs de beurre fondus au bain-marie ou micro-ondes + 20 grs de sucre glace)

Blog : maptitcuisine.canalblog.com