

La Cuisine d'Ann'so

<http://cuisinedannso.canalblog.com>

Cake aux carottes, oignons et curry

Ingrédients :

100g de gruyère
150g de carotte
1 oignon
150g de farine
3 œufs
125ml de lait entier
1 sachet de levure
50ml d'huile d'olive
2 cs de curry
sel et poivre

Préparation :

Préchauffez le four th6 (180°C).
Épluchez et râpez les carottes.
Coupez l'oignon en petits morceaux.
Dans un saladier ou votre robot,
mélangez les oeufs, la farine,
la levure puis rajoutez l'huile, le lait, le sel, le poivre et le curry.
Enfin ajoutez le gruyère, mélangez bien et rajoutez les carottes et l'oignon.
Mettez la préparation dans le moule ou des petits moules.

Cuisson :

Enfournez pendant 45 min à 180°C.



<http://cuisinedannso.canalblog.com>