

Gâteau à la carotte

Recette de Tania, gâteau apprécié le WE de Pâques sur le chantier de Swyre

Le gâteau :

350 g de carottes finement râpées
4 œufs
275 ml d'huile
400 g de sucre en poudre
250 g de farine ordinaire
2 cuillérées à café de levure chimique
2 cuillérées à café de bicarbonate de soude
1 cuillérée à café d'épices
½ cuillérée à café de sel
150 g de raisins secs (mais Tania n'en met pas)

La garniture : (c'est un glaçage au beurre)

100g de beurre ramolli
200g de sucre glace
Battre le tout jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.



Tania ajoute dans cette garniture des morceaux d'orange et de citron confits.

1. Battre ensemble les œufs, l'huile et le sucre.
2. Tamiser ensemble la farine, la levure, le bicarbonate de soude, le sel et les épices. Ajouter les carottes (et les raisins secs s'il y a lieu).
3. Verser les œufs battus sur ces ingrédients et bien mélanger le tout.
4. Verser la pâte dans deux moules de 18 cm environ.
5. Cuire à 180° pendant 30 à 35 mn.
6. Laisser refroidir sur une grille.
7. Quand les gâteaux sont froids, les superposer en mettant un tiers de la garniture entre les deux et le reste sur le dessus.
8. Tania a ensuite décoré son gâteau avec des écorces d'orange et de l'angélique confites.