

PETIT CAKE AUX CAROTTES ET AU MIEL DE MARTINIQUE

PRISCA MORJON



Préparation

20 min

Cuisson

15 min

Personnes

4

Ingrédients

250g de farine
300g de carottes râpées
2 cuillères à café de bicarbonate de soude
1 cuillère à café de levure chimique
2 cuillères à café de cannelle moulue
2 pincées de muscade moulue
250ml d'huile
60g de miel
50g de sucre de canne
1 cuillère à café d'essence de vanille
4 œufs

Préparation

Préchauffer le four à 200°C.

Dans un bol, mélanger les ingrédients secs : la farine, la levure, le bicarbonate de soude, la muscade et la cannelle moulue.

Dans un autre bol, mélanger l'huile, le sucre, le miel et l'essence de vanille.

Ajouter les œufs un à un.

Le mélange doit être mousseux et le sucre totalement fondu.

Ajouter délicatement les ingrédients secs au mélange à l'aide d'une spatule, en 3 fois et en veillant à bien dissoudre le tout entre chaque ajout. La pâte est crémeuse et onctueuse.

Ajouter les carottes râpées.

Verser la pâte dans les moules à cake individuels. Cuire 12 minutes environ en vérifiant la cuisson à l'aide la pointe d'un couteau.

Si la lame est propre et sèche, le gâteau est cuit. Laisser tiédir avant de démouler.

Environ **2,50€** 
PAR PERSONNE