Gâteau de carottes



6 à 8 personnes

20 minutes de préparation
35 min de cuisson

Liste d'ingrédients

- 1 kg de carottes
- 4 oeufs
- 1 cuillère à café bombée de cumin
- 1 cuillère à soupe de farine intégrale
- Sel et poivre
- Ciboulette



Préparation



1. Éplucher et couper les carottes en rondelles.
2. Faire revenir les carottes dans un peu d’huile d’olive.
3. Recouvrir d’eau et laisser cuire jusqu’à évaporation .
4. Mixer le tout.
5. Battre les oeufs avec sel, poivre, cumin et ciboulette.
6. Ajouter la farine
7. Mettre le mélange dans un moule à cake bien huilé.
8. Cuire 30 à 40 minutes dans un four à 180 °C au bain marie.
9. Démouler et servir chaud ou froid.