



Gâteau carotte-cannelle

recette Ferme des Oiseaux de Passage

(pour 6 personnes)

Cette recette est sans gluten, vous pouvez remplacer les farines de riz et de châtaigne par de la farine de blé classique, vous pouvez vous passer de bicarbonate en utilisant de la levure chimique.

Ingrédients :

- x 90 g. de farine (1/3 châtaigne, 2/3 riz)
- x 80 g. de sucre roux
- x 180 g. de carotte râpée
- x 2 œufs
- x 2 grosses pincées de cannelle
- x 1 c.s. d'huile d'olive
- x 1 c.s. de bicarbonate de soude
- x ½ sachet de poudre à lever sans gluten

Préparation et cuisson (45 min) :

- x Préchauffer le four à 180°C
- x Râper finement les carottes
- x Éplucher et concasser les noix
- x Battre les œufs et les mélanger avec le sucre roux
- x Incorporer la farine, la levure et le bicarbonate
- x Ajouter les noix, carottes, huile d'olive et cannelle et mélanger bien le tout
- x Chemiser un moule et verser la préparation
- x Cuire 30 min à 180 °C