



Et si on cuisinait en famille ?

CAKE D'AMABILITÉ

Dans le dessin animé « Le Parfum de la carotte », Lapin peaufine la recette du cake d'amabilité et y ajoute, à la suite de sa réconciliation avec Écureuil, des noisettes. Et si nous préparons ce délicieux cake pour déguster en famille le matin de la Saint-Nicolas? Il pourra être accompagné de la savoureuse confiture à la carotte (voir la vidéo de Noémie). De quoi préparer un magnifique brunch convivial pour le 6 décembre!



20'



35-40'



6X

INGRÉDIENTS

- 300g de **carottes**
- 125g de **noisettes** en poudre
- 125g de **sucre**
- 125g de **farine**
- 3 **œufs**
- 15 centilitres d'**huile**
- 0,5 sachet de **levure** chimique
- une pincée de **sel**
- une pincée de **muscade**
- **un soupçon de cannelle** (1 à 2 cuillère(s) à café, selon le goût)
- **une larme de miel** (2 cuillères à café)
- **une perle de lait pour l'alléger** (10 centilitres)

USTENSILES

- un **économe**
- une **râpe**
- un **saladier**
- un **fouet**
- un **moule** anti-adhésif
- du **papier** de cuisson (facultatif)



PRÉPARATION

1. Éplucher les carottes et les râper. Préchauffer le four à 180°C (th.6).
2. Dans un saladier, mélanger la farine avec la levure, le sucre, le sel, les noisettes en poudre et les épices (muscade, cannelle).
3. Verser l'huile et mélanger.
4. Verser le lait et le miel, puis mélanger.
5. Incorporer les œufs entiers un à un, en mélangeant bien entre chaque œuf.
6. Ajouter les carottes et mélanger à nouveau.
7. Verser la préparation dans un moule anti-adhésif (ou recouvert d'un papier de cuisson).
 Avant de mettre au four, je saupoudre d'amour.
8. Enfourner environ 35-40 minutes.
Laisser refroidir et démouler.