

Cake aux carottes (sans gluten)

Ingrédients :

400 gr de carottes

4 œufs

1 oignon

70 gr de poudre d'amandes

3 cuillères à soupe de persil (1/2 bouquet)

10 cl de crème fraîche (ou crème de soja ou crème d'amandes...)

Sel – poivre – et pour ceux qui aiment 1 cuillère à soupe de curry.

Eplucher puis râper les carottes finement – hacher le persil et émincer l'oignon. Battre les œufs entiers avec la crème, ajouter le persil, l'oignon, la poudre d'amande, le curry, saler, poivrer – puis ajouter les carottes râpées.

Faire cuire dans un moule à cake environ 60 mn à 180° ou dans des petits moules à cakes en diminuant le temps de cuisson.

Pour ma part après avoir râpé les carottes, haché le persil et émincé l'oignon, je mets tous les ingrédients dans le robot et je mélange.

Bonne dégustation.