

l'épicerie de bruno

Cake carotte, orange et cumin

Marché pour 6 personnes

125g de beurre, 3 œufs, 160g de farine, 1 sachet de levure, 120g de sucre glace, 150g de purée de carottes, 10cl de jus d'orange frais

A l'épicerie de bruno

1 cuillère à café de cumin moulu et ½ cuillère à café de graines de cumin

La Recette

Faire ramollir le beurre à température ambiante. Travailler ce beurre mou et le sucre dans un saladier, et Incorporer les œufs en fouettant vivement.

Ajouter purée de carottes, jus d'orange, cumin entier et en poudre, bien mélanger. Verser progressivement farine et levure, en remuant énergiquement jusque la pâte soit homogène.

Préchauffer le four à 180°, verser la pâte dans un moule beurré et fariné, faire cuire 45mn et couvrir avec du papier alu dès que le cake est coloré.

Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau qui ressortira sèche à cuisson. Faire tiédir, démouler et refroidir sur une grille.