

# QUE FAIRE AVEC...

## ... 500 g de Carottes ?



### Tartinade de carottes au cumin

- ☼ Cuire **300 g de carottes** à la vapeur pendant 30 min puis écraser les à la fourchette.
- ☼ Ajouter le jus d' **½ citron**, **une ½ cuillère à café de cumin**, **2 cuillères à café de moutarde**, du **sel** et du **poivre**.
- ☼ Servez sur du pain grillé.

\* \* \*

### Carrot cake (8 personnes)

- ☼ Mélanger **250 g de farine**, **2 cuillères à café de levure**, **25 g de poudre de noisettes**, **un zeste d'orange**, une pincée de **sel**, et une cuillère à café de cannelle ou de **mélange pour pain d'épice**.
- ☼ Battre **4 œufs** avec **100 g de sucre** et une cuillère à café d'**extrait de vanille** jusqu'à obtention d'un mélange crémeux et léger. Y incorporer **20 cl d'huile d'olive**, puis **300 g de carottes** râpées.
- ☼ Réunir le mélange sec et le mélange crémeux, puis les verser dans un moule à cake préalablement beurré.
- ☼ Enfourner environ 50 mn à 180°C. vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau, qui doit ressortir sèche.
- ☼ On peut préparer un glaçage en mélangeant **90 g de beurre** mou, 1 cuillère à café d'**extrait de vanille**, **50 g de sucre glace**. Ajouter à ce mélange crémeux **125 g de fromage frais Philadelphia** (ou du fromage blanc), et une cuillère à café de **jus de citron**, puis étaler sur le gâteau.

\* \* \*

### Moelleux orange carotte

- ☼ Râper les carottes.
- ☼ Mélanger au fouet **200 g de farine**, **3 à 4 cuillères à café de gingembre** finement râpé, le zeste d'**une orange et demi**, **50 g d'amandes en poudre**, **une cuillère à soupe de levure** et une pincée de **sel**.
- ☼ Monter les blanc de **3 œufs** en neige, et fouetter les jaunes d'œufs avec **200 g de sucre** et **une cuillère à café d'extrait de vanille** jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux et onctueux.
- ☼ Verser **50 ml l'huile de tournesol** (ou d'olive) sans cesser de fouetter, puis les carottes râpées. Mélanger avec le mélange sec et incorporer délicatement les œufs en neige.
- ☼ Verser la pâte dans un moule préalablement beurré et/ou tapissé de papier sulfurisé.
- ☼ Enfourner environ 1 heure à 170 °C.
- ☼ Vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau : elle doit ressortir sèche.
- ☼ Laisser refroidir avant de démouler.

\* \* \*

## Cookies de carotte

- ☼ Préchauffer le four à 165°C.
- ☼ Mélanger dans un saladier **150 g de farine, 1 pincée de levure, une pincée de bicarbonate de soude, ½ cuillère à café de cannelle.**
- ☼ Mélanger au fouet dans un autre saladier : **110 g de beurre mou salé, 90g de sucre de canne, ½ cuillère à soupe de mélasse,** et de **l'extrait de vanille** jusqu'à obtention d'un mélange crémeux. Ajouter **un œuf battu,** le mélange sec et **100g de carotte râpée** en mélangeant délicatement. Ajouter **une cuillère à soupe de pépites de chocolat.** Réserver au frais 15 min.
- ☼ Former 15 boulettes. Les disposer sur une plaque de cuisson et enfourner à 170°C pendant 17 min.
- ☼ Les cookies doivent être un peu mous à la sortie du four.

\* \* \*