



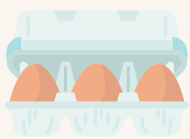
1 moule à gâteau



250 g d'épluchures de carottes



100 g de cassonade.



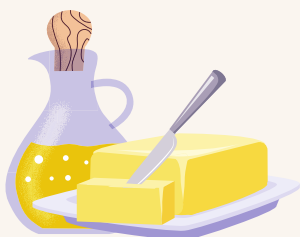
3 oeufs



1 sachet de levure



250 g de farine semi-complète



90 g d'huile ou 100 g de beurre



50 g de noix



2 cuillères de mélange d'épices (cannelle, gingembre...)

CARROT-CAKE AUX ÉPLUCHURES

Si des carottes entières râpées conviennent très bien, cette recette met plutôt les épluchures à l'honneur dans un esprit anti-gaspillage. Gardez vos carottes pour vos soupes et autres repas, et conservez vos chutes pour un dessert gourmand et épicé ! Bien entendu, il faut choisir des légumes bio sans trace de pesticides.



INSTRUCTIONS

Avant de commencer, préchauffez votre four à 180 °C (th. 6).

Mixez les épluchures de carottes (elles doivent avoir la consistance de carottes râpées).

Battez les oeufs et le sucre dans un saladier ou dans un robot jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez l'huile, puis la farine, la levure et les épices.

Mélangez ensuite les carottes et les noix à la pâte, puis versez-la dans un moule à cake ou un moule rond préalablement beurré.

Enfournez pour 45 minutes environ (pour vérifier la cuisson, insérez une lame de couteau au centre du cake. Elle doit ressortir propre.)

Une fois le gâteau refroidi, vous pouvez le décorer si vous le souhaitez avec un mélange beurre-mascapone-sucre-glace, des noix et amandes concassées ou des morceaux d'oranges confites.

Bon appétit !

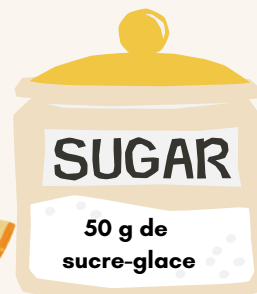


Pour le glaçage (facultatif)



150g de mascarpone

des oranges confites et les noix de votre choix.



50 g de sucre-glace

50 g de beurre

