

CARROT CAKE FRANCOISE

Pour 1 moule carré de 20 cm de côté

- 150 g de **carottes** râpées (3 carotte environ)
- 175 g de sucre roux (muscovado, c'est top) ou de sucre blanc
- 180 ml d'huile neutre (colza ou tournesol)
- 3 œufs bio
- 100 g de raisins secs. Le truc de Françoise, les raisins sont macérés dans du jus d'orange.
- 75 g de **noisettes**
- 180 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 1 cuillère à café de cannelle moulue
- 1/2 cuillère à café de 4 épices

Si vous souhaitez un glaçage :

- 175 g de sucre glace
- 1 orange

Préchauffez le four à 180°C. Prenez un moule de 20 cm de côté et tapissez-le avec du papier cuisson. Huilez légèrement celui-ci.

Epluchez les carottes, lavez-les et râpez-les.

Versez le sucre dans un saladier, ajoutez les œufs, l'huile et mélangez. Ajoutez ensuite les carottes, les raisins et les noisettes et mélangez à nouveau

Dans un autre saladier versez la farine, la levure, le bicarbonate et les épices. Mélangez bien à l'aide d'une fourchette pour qu'il n'y ait pas de grumeaux. Si vous en voyez quelques uns, tamisez. Versez ce mélange sur le mélange à base de carottes et à l'aide d'une cuillère en bois, remuez doucement. La pâte ne doit pas complètement s'amalgamer.

Versez la pâte dans le moule et enfournez pour 40 à 45 minutes de cuisson. Pour vérifier celle-ci, enfoncez un couteau au coeur du gâteau, la pâte doit ressortir sèche.

Démoulez et laissez refroidir sur grille.

Si vous faites le glaçage : Mélangez dans un bol le sucre glace et le jus d'orange jusqu'à obtenir une consistance crémeuse un peu pâteuse. Versez le glaçage sur le gâteau et étalez-le sur toute la surface.