



CARROT CAKE VEGAN

C'est l'hiver et il n'y a plus grand-chose dans le jardin si ce n'est des carottes ! Mais vous en avez marre des carottes râpées ou autre purée de carottes, vous avez envie d'un bon petit dessert ou d'une petite douceur à manger accompagnée d'une bonne tasse de thé, je vous propose d'essayer ce gâteau à la carotte végétalien (sans œuf, ni beurre) et si vous voulez sans gluten c'est aussi possible.



Pour 8 personnes

- 240 g de farine T80 (pour une version sans gluten optez pour un mélange farine de riz et sarrasin + féculé)
- 200 g de carottes râpées finement
- 130 g de compote de pommes non sucrée
- 80 g de sucre blond
- 50 g de flocons (d'avoine, de riz, de millet...)
- 160 ml de lait végétal au choix
- 60 ml d'huile végétale neutre (tournesol, pépins de raisin...)
- 1 c. à soupe de vinaigre de cidre
- 1 poignée de noix
- 2 c. à café de cannelle
- 2 c. à café rases de bicarbonate alimentaire

Préchauffer votre four à 180° (th.6)

Dans un saladier, battre au fouet le lait végétal avec l'huile, la compote de pommes, le sucre, la cannelle, le vinaigre de cidre, le bicarbonate alimentaire et le sel.

Incorporer petit à petit la farine ainsi que les flocons. Bien mélanger. Ajouter les noix puis les carottes râpées et mélanger une dernière fois.

Huiler un moule à cake et y verser la pâte.

Enfourner le carrot cake 30 minutes. Vérifier la cuisson en piquant le coeur du gâteau avec la lame fine d'un couteau : cette dernière doit ressortir sèche.

Bon appétit !