

CAKE CAROTTES ET PATATE DOUCE

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

Facile	Coût faible
Préparation : 20 minutes	Cuisson : 45 minutes
Pour 4-6 personnes	1 casserole, 1 poêle, 1 saladier, 1 moule à cake

Ingrédients :

250 gr de patate douce

2 carottes

30 cl de lait, 30 g de beurre

1 cuillère à soupe de sucre,

Pour la pâte : 200 gr de farine, 3 œufs, 90 gr de sucre,

1 pincée de sel, 100 gr de beurre ramolli + 10 gr pour le moule

1 sachet de levure, 2 pincées de cannelle, Coriandre fraîche ciselée

Préparation :

1 - Couper la patate douce en tranches de 1 cm d'épaisseur et les carottes épluchées en tranches de 5 mm. Cuire ensemble la patate douce et les carottes pendant 20 minutes dans le lait bouillant puis égoutter.

2 - Poêler 3 minutes la patate douce et les carottes, avec 30 gr de beurre et 1 cuillère à soupe de sucre.

3 - Préparer la pâte à cake : mélanger dans un saladier 100 gr de beurre ramolli et 90 gr de sucre, fouetter et ajouter les œufs un à un, ajouter la coriandre ciselée, la cannelle et le sel. Verser enfin la farine et la levure. Remuer

4 - Verser un tiers de la pâte dans le moule beurré et fariné, poser un peu de patate douce et de carottes revenues au beurre. Recouvrir de pâte, remettre des carottes et de la patate douce. Ajouter le reste de la pâte pour terminer. Décorer de carottes et morceaux de patate douce

Enfourner le cake thermostat 6 (180°C) pendant 45 minutes.