

Gâteau aux carottes et oranges



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.275	Farine de blé de type 55 en sac 1 kg COLOMBES	0133072
0.2	Sucre en poudre en paquet 1 kg GUSTO DEBRIO	0052705
0.015	Levure chimique en boîte 1 kg ANCEL	0049510
0.01	Cannelle moulue en boîte 390 g DUCROS	0010303
0.006	Gingembre moulu en sachet 500 g DUCROS	0030156
0.25	Huile de colza désodorisée BIO en bidon 5 L HUILERIE GID	0170929
0.35	Carottes	~
0.2	Œuf entier	~
PM	Extrait de vanille en bouteille 1 L SEBALCE	0185333
0.2	Oranges	~
0.2	Confiture d'orange et de carotte en bocal 360 g ANDROS	0285513
PM	Meringue format drops 350 g MONA LISA	0246713

Étapes de préparation

- 1 Dans un grand cul de poule, mélanger tous les ingrédients secs (ce mélange peut être fait la veille).
- 2 Ajouter l'huile puis mélanger au fouet
- 3 Ajouter 300g de carottes râpées puis mélanger..
- 4 Ajouter les œufs en mélangeant bien après

- 5 Ajouter l'extrait de vanille, 150g de confiture orange carotte et mélanger bien le tout.
- 6 Versez dans un moule.
- 7 Cuire pendant 35 à 40 min environ à 180°C
- 8 Attendre au moins 15 minutes avant de le démouler
- 9 Tailler quelques lamelles très fines de carottes à l'aide d'une mandoline (Optionnel: confire dans un sirop)
- 10 Tailler des segments d'orange
- 11 Servir le gâteau avec des rappels de confiture, quelques minies meringues, des lamelles de carottes et quelques segments d'orange