

## Gâteau aux carottes

Ingrédients :

2 œufs

80 g de sucre en poudre

10 cl d'huile de pépin de raisin

125 g noisettes entières concassées

60 g d'amandes effilées concassées

100 g de cerneaux de noix concassés

225 g de carottes râpées

110 g de farine

1 sachet de levure chimique

½ c à café de cannelle moulue

Battre les œufs et le sucre jusqu'à ce que ça soit mousseux. Ajouter l'huile, la farine, la levure la cannelle, puis les noix, noisettes, amandes et carottes. Bien mélanger.

Mettre dans un moule beurré au four T6/7 (175 à 200) pendant 45 à 50 minutes.

On peut varier les proportions de noix, noisettes, amandes, ne pas mettre de cannelle, ajouter des cranberries ou des raisins secs, au choix