



You need

for 6-8 people



225 g carrots
225 g de carottes



225 g farine
225 g de farine

2 teaspoons baking powder
2 c à café de levure



2 teaspoons cinnamon, pinch of salt
2 c à café de cannelle, 1 pincée de sel



140 g brown sugar
140 g de sucre roux

2 eggs
2 œufs



2 tablespoons orange juice
2 c à soupe de jus d'orange

12.5 cl oil
12,5 cl d'huile



Carrot cake

Gâteau à la carotte

Ce délicieux gâteau à la carotte est typiquement anglais. Facile à réaliser, il est aussi très parfumé. Yummy!



For the icing
Pour le glaçage



6 tablespoons icing sugar
6 c à soupe de sucre glace



125 g cream cheese
125 g fromage crémeux (Philadelphia, St-Môret)



1 Grate the carrots. Put the flour and baking powder into a bowl. Mix in the carrots, salt, brown sugar and cinnamon.

Râpe les carottes. Mets la farine et la levure dans un bol. Verse les carottes râpées, le sel, le sucre roux, la cannelle. Mélange bien.



2 Beat the eggs. Add the eggs, oil and orange juice to the cake mixture. Mix well with a spoon.

Bats les œufs. Ajoute à la préparation les œufs battus, l'huile, le jus d'orange. Mélange bien.



3 Put the mixture into the cake tin. Bake in a preheated oven at 180°C for 40 to 50 minutes. Leave to cool.

Verse la préparation dans un moule. Fais-la cuire dans un four préchauffé à 180°C 40 à 50 minutes. Laisse refroidir.



4 Beat the cream cheese and icing sugar. Spread over the cake.

Bats le fromage crémeux et le sucre glace. Étale ce mélange sur le gâteau refroidi.