

GATEAU AUX CAROTTES

Entrée

Plat principal

Accompagnement

Dessert



**TOUTES
SAISONS**

GEMRCN

Ingrédients pour 100 personnes ou 1 GN 1/1		Mode opératoire
Farine (type 80 de préférence)	600 g	Monter les œufs au batteur avec le sucre. Incorporer la farine, les épices, la poudre à lever.
Carottes râpées	560 g	
Huile d'olive	560 ml	Ajouter les carottes râpées, couler en GN sur papier sulfuré.
Muscade	pm	
Cannelle	pm	Cuire au four 170° 30 mn
Sel	pm	
Œufs	8	
Sucre (de canne intégral de préférence)	400 g	
Poudre à lever	24 g	

Trucs et astuces : Utiliser de préférence de la farine type T80 , bien meilleur au goût ainsi que le sucre de canne quand il est intégral .

Gâteau assez nourrissant le servir en petite part 5 cm x 5 cm.

MENU

Salade de pâtes
Steak haché
Haricots beurre
Yaourt
Gateau aux carottes



LE + SANTÉ