

Cake aux carottes et lard fumé



Servez ce cake chaud ou tiède, avec une salade verte-vinaigrette balsamique, deux fines tranches de fromage de chèvre, un vin rosé léger, et le tour est joué!

Ingrédients pour un cake de 6 personnes

1.2 kilos de carottes épluchées
230 grammes de tranches de lard fumé
4 œufs
50 grammes de beurre
1 pincée de cumin en poudre
sel et poivre

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Faire cuire les carottes à la vapeur pendant 20 minutes. Laisser refroidir, puis mixer.
3. Ajouter les œufs, le sel, le poivre et le cumin. Mixer jusqu'à ce que la préparation devienne lisse.
4. Faire revenir les tranches de lard fumé coupées en dés. Mélanger à la préparation des carottes. Verser dans un moule à cake beurré.
5. Enfourner pendant 50 minutes environ.

Bon appétit!