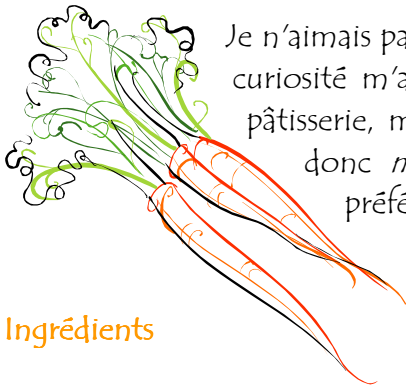


## Gâteau aux carottes, à la vapeur



Je n'aimais pas vraiment le gâteau aux carottes... jusqu'au jour où la curiosité m'a chatouillée et que l'envie de prendre mon fouet à pâtisserie, ma balance et autres instruments m'a démangé. Voici donc *ma* version de ce généreux classique, à déguster de préférence tiède, avec un peu de crème chantilly.

### Ingrédients

pour 6 personnes

- 60 grammes de beurre
- 50 grammes de sucre brun
- 55 grammes de sucre blanc (raffiné)
- 2 œufs
- 4 cuillers à soupe de lait
- 80 grammes de carottes finement râpées (utiliser une râpe à parmesan)
- 2 cuillers à soupe d'orange confite râpée
- 25 grammes de raisins secs trempés dans du brandy
- 90 grammes de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1/2 cuiller à soupe de 4 épices
- 2 cuillers à soupe de sirop d'érable

### Préparation

1. Travailler le beurre et le sucre jusqu'à obtenir une pâte homogène.
2. Ajouter les œufs, puis le lait, les carottes, les raisins secs finement hachés, l'orange confite, la farine, la levure et les 4 épices, en mélangeant bien entre chaque ingrédient.
3. Badigeonner le moule d'huile d'olive (attention, ne pas prendre de l'huile d'olive extra vierge, car elle est trop forte, mais une huile de cuisson).
4. Cuire à la vapeur pendant 35 minutes.
5. Démouler le gâteau et l'arroser du sirop d'érable.
6. Déguster avec modération!

Bon appétit!