

## Gâteau de carottes aux pâquerettes

**Ingrédients** : 350 g de farine, 150 g de sucre, 1 paquet de levure chimique,  $\frac{1}{2}$  c à café de cannelle,  $\frac{1}{2}$  c à c de gingembre, 200 g d'huile, 4 œufs, 300 g de carottes, 200 g de pâquerettes

Dans une grande jatte, préparer la pâte en mélangeant farine, sucre, levure, épices, huile et œufs entiers. Ajouter les carottes râpées et les pâquerettes.

Beurrer un moule à cake ou à génoise, puis y verser la pâte

Enfourner à four chaud 180°(th 6) pour 45 mn

Vérifier la cuisson en faisant le test du couteau qui doit ressortir parfaitement sec.

Déguster avec une crème anglaise parfumée aux fleurs de lierre terrestre ou de primevère.