



LES ANGES GARDINS

DESSERT

## CAKE À LA CAROTTE ET À L'ORANGE

Ingrédients pour 8 à 10 personnes: 150g de farine

- 50g d'amande en poudre
- 100g de sucre
- 100g de beurre (ou d'huile)
- 3 œufs
- 1 sachet de levure
- 1 orange non traitée
- 3 carottes
- 1 pincée de cannelle

### PREPARATION

1. Je préchauffe mon four à 180° (thermostat 6)
2. Je lave et j'épluche les carottes. Puis je les râpe.
3. Je lave l'orange et je la presse pour récupérer le jus.
4. Dans un saladier, je fouette les œufs avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. J'ajoute la farine, la poudre d'amande, la levure et le sucre. Je verse peu à peu le beurre fondu en mélangeant bien. Puis j'ajoute les carottes râpées et le jus d'orange.
5. Je verse cette pâte dans un moule et je fais cuire 45 minutes à 1 heure (ou 20 min. pour des petits moules).
6. Je pique mon gâteau avec un couteau pour vérifier la cuisson (la lame doit ressortir sèche). S'il est cuit, je le sors du four sinon je prolonge la cuisson de quelques minutes.



NB : Je peux changer le goût de ce gâteau au fil des saisons en modifiant les fruits et légumes.



LES ANGES GARDINS

# BROWNIE CHOCO-COURGETTE

(site web clea cuisine)

## Ingrédients (pour 8 personnes)

- 200 g chocolat noir
- 180 g de courgette épluchée (1 courgette de taille moyenne)
- 3 œufs
- 60 g de sucre complet
- 50 g de farine de riz (ou autre)
- 120 g de cerneaux de noix (facultatif)

## Mode opératoire

- 1- Faire fondre le chocolat au bain-marie.
- 2- Râper la courgette le plus finement possible.
- 3- Séparer les blancs des jaunes d'œufs et battre les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux.
- 4- Mélanger avec la farine, puis incorporer le chocolat fondu et la courgette râpée.
- 5- Monter les blancs en neige avec 1 pincée de sel.
- 6- Incorporer délicatement les blancs à la pâte en soulevant celle-ci à l'aide d'une spatule pour ne pas casser les blancs.
- 7- Ajouter les cerneaux de noix et mélanger délicatement.
- 8- Verser la pâte dans un moule carré de 20 cm de côté chemisé de papier cuisson (sinon le brownie se démoulera difficilement).
- 9- Enfourner à 180 °C pour 25 mn.
- 10- Laisser refroidir avant de découper en carrés.