

## Carott Cake

Dans cette recette, on utilisera des ingrédients qui vous feront du bien, comme à chaque fois !

- Des carottes, riches en anti-oxydants et vitamines. Elles protègent le cœur et le foie des maladies et stimulent la production des globules rouges.
- Des noix, riches en fibres qui stimuleront votre transit.

---

### Pour 6 personnes

200g de beurre  
200g de sucre roux  
200g de farine  
3 œufs  
1 sachet de levure chimique  
300g de carottes râpées  
75g de cerneaux de noix

Pour le glaçage :

200g de fromage frais  
2 càs d'eau  
2càs de jus de citron

- Dans un grand saladier, mélangez votre beurre mou avec le sucre et les oeufs jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Si vous avez un robot, n'hésitez pas à vous en servir, il sera plus facile de battre le beurre!
- Ajoutez ensuite la farine et la levure. Mélangez pour bien intégrer les ingrédients.
- Ajoutez enfin les carottes râpées et les cerneaux de noix. Remuez.
- Versez votre pâte dans un moule rond et enfournez à four chaud (175°C) pendant 1h.
- A la sortie du four, préparez votre glaçage puis disposez-le sur le gâteau refroidi. Décorez de quelques cerneaux de noix et laissez reposer au frais au minimum 30 minutes avant de servir.

