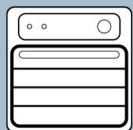
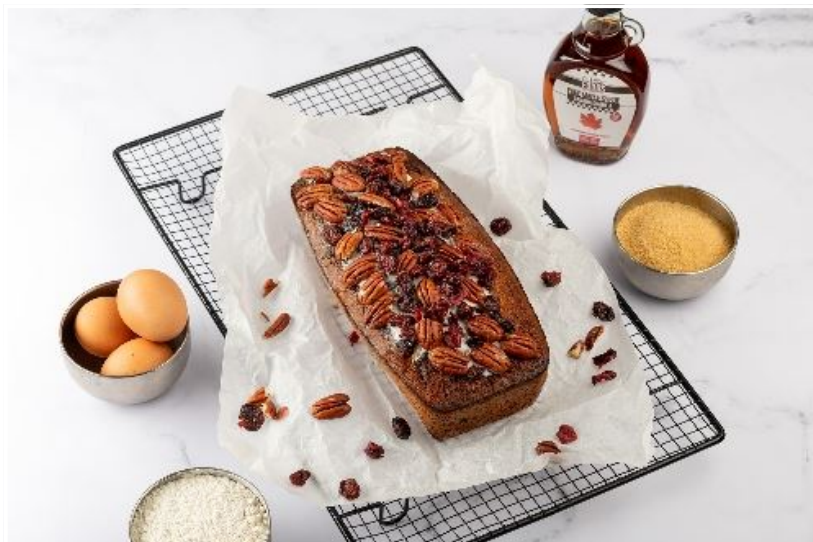


Carrot cake au sirop d'érable

Traditionnel recette américaine gourmande aux carottes, sirop d'érable, jus d'orange et noix de pécan.



Four



Mise en place

Laver, éplucher et râper les carottes.

Concasser grossièrement la moitié des noix de pécan.

Dans la cuve d'un batteur, ajouter la farine, le sucre de canne et érable, la levure chimique, les œufs, le beurre fondu et le lait, mélangez doucement.

Puis ajoutez les carottes râpées et noix de pécan concassées, mélangez à nouveau doucement.

Verser le mélange obtenu dans un moule à cake préalablement beurré.

Cuire au four à 180° environ 30 minutes.

Vérifier la cuisson et démouler le cake délicatement.

Ajoutez un nappage blanc pour faire tenir le reste de noix de pécan et canneberges.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PURE MAPLE SYRUP GRADE A - Sirop d'érable	7577	80 g
Noix de pecan		100 g
Canneberges fraîches		60 g
Lait		100 ml
Beurre cru		80 g
Carottes râpées		150 g
Levure chimique		1 pces
Farine de blé		200 g
Oeuf		3 pces
Oranges		500 g
Sucre cassonade		100 g