

## **Carrot cake**

### **Compotée de carottes et d'oranges confites**



Pour 8 personnes  
Fait par : BO  
Le : septembre 2018  
Source recette : JF André

## **1. CARROT CAKE**

400 g de carottes  
3 jaunes d'œuf  
80 g de sucre rapadura  
80 g de sucre de canne  
180 g d'huile de colza bio  
80 g de raisins de Corinthe  
60 g de noisettes ou amandes concassées  
170 g de farine de sarrasin  
10 g de baking Powder (levure chimique)  
1 pincée de 4 épices, cannelle

Eplucher et râper les carottes  
Blanchir les jaunes d'œufs avec les sucres  
Ajouter l'huile de colza bio, le raisin de Corinthe, les noisettes ou amandes concassées  
Tamiser et ajouter la farine de Sarrasin avec la baking, cannelle, le 4 épices  
Cuire à 180° - 40 mn dans un cadre beurré ou un moule

## **2. CAROTTES ET ORANGES CONFITES**

200 g de carottes  
400 g d'oranges non traitées  
100 g de miel  
150 g de citron jaune non traité

Prélever la peau d'orange et peau de citron sans la partie blanchâtre pour éviter l'amertume.

Tailler une fine julienne d'agrumes  
Blanchir trois fois.

Ajouter le miel. Le jus de citron et d'orange.  
Tailler une julienne de carottes, ajouter aux oranges. Laisser confire doucement sur le coin du feu pour avoir une consistance sirupeuse.

Dresser en pot ou verrine pour le service.