

Petits cakes carottes cumin mimolette

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladan09.fr>



Ingrédients pour 8 petits cakes (longueur environ 10 cm) :

- 200 g de farine
- 150 g de carottes (1 ou 2 selon la taille)
- 4 œufs
- 200 g de mimolette vieille
- 100 g d'huile d'olive
- 130 g de jus d'orange pressé
- 1 sachet de levure chimique
- 10 g de graines de cumin
- 40 g d'amandes effilées
- sel, poivre

Presser les oranges, et en récupérer 130 g.

Allumer le four th6, 180°C. Râper les carottes, si besoin les presser dans les mains pour en extraire le jus. Les désolidariser avec les doigts. Râper la mimolette.

Dans un saladier, mélanger la farine et la levure, y incorporer les œufs, l'huile d'olive, le jus des oranges. Saler légèrement, poivrer. Ajouter la mimolette râpée, les graines de cumin, les carottes et les amandes.

Verser la pâte dans les moules (beurrés et farinés s'ils ne sont pas souples), les remplir aux 3/4 et enfourner pour 25 minutes. Les cakes doivent être bien dorés. Laisser refroidir avant de découper.