

## Cake Carottes, compote de pommes et dattes

Préparation : 20 min – Cuisson : 50 min – Pour un moule à cake de 22 cm de long

Il vous faudra :

- 250 g de carottes (environ). J'en avais 280 g entières, cela m'a donné 230 g une fois pelées
- 220 g de farine T55 ou T65
- 1/2 càc de bicarbonate de soude
- 1/2 càc de levure chimique
- 1 càc de gingembre en poudre
- 100 g de sucre roux
- 2 œufs
- 1/2 orange non traitée
- 120 g de compote de pomme
- 50 g d'huile d'olive
- 80 g de dattes dénoyautées



Préchauffer le four à 180°C. Beurrer un moule à cake.

Éplucher les carottes, les râper. J'ai utilisé une râpe fine, afin d'obtenir des morceaux tout petits qui vont se fondre à merveille dans le cake. Presser les carottes dans les mains pour extraire le jus. Il ne servira pas ici, mais ne le jetez pas : Il est super agréable à boire... un jus de fruit sans sucre ajouté vraiment excellent.

Mélanger farine, bicarbonate, levure, et gingembre en poudre.

Prélever le zeste d'une demi-orange. Couper les dattes en fines lamelles.

Dans un saladier, fouetter ensemble les œufs, le sucre, le zeste, le rhum, l'huile d'olive et la compote de pommes. Ajouter les carottes râpées. Bien mélanger entre chaque ingrédient. Incorporer le mélange de poudres (farine, bicarbonate, levure, gingembre), puis les dattes.

Verser dans le moule beurré et fariné. Cuire 50 minutes. Bien vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau.

Laisser refroidir avant de découper.