



Recette de la semaine avec **LA CAROTTE «NANTAISE»**



Gâteau aux carottes et aux graines de pavot

Dans un petit bol, mélanger les ingrédients suivants et laisser reposer 1 heure :

125 ml (1/2 tasse) de graines de pavot

125 ml (1/2 tasse) de lait

50 ml (1/5 tasse) de lait en poudre

Râper finement et réserver :

750 ml (3 tasses) de carottes « Nantaise »

Dans un bol moyen, mélanger les ingrédients secs suivants :

375 ml (1 1/2 tasse) de farine tout usage

125 ml (1/2 tasse) de farine de blé entier

10 ml (2 c. à thé) de poudre à pâte

5 ml (1 c. à thé) de soda

2 ml (1/2 c. à thé) de sel

Dans un grand bol :

250 ml (1 tasse) d'huile végétale

250 ml (1 tasse) de sucre blanc

125 ml (1/2 tasse) de cassonade

4 gros œufs

5 ml (1 c. à thé) de vanille

125 ml (1/2 tasse) de noix hachées ou

250 ml (1 tasse) de raisins secs



Battre l'huile et ajouter graduellement le sucre et la cassonade. Battre pendant 2 minutes à vitesse moyenne. Ajouter les œufs, un à la fois, battre 1 minute entre chaque à haute vitesse et ajouter la vanille avec le dernier œuf. Ajouter les ingrédients secs en deux fois, passer la spatule entre chacun addition et battre à vitesse moyenne. Ajouter les carottes, les noix et le mélange de graines de pavot. Bien brasser le tout et déposer dans un moule rond de 9", avec bord amovible, préalablement graissé, enfariné, avec un papier ciré au fond. Cuire au four à 350°F (175°C) pendant 60 à 70 minutes. Laisser refroidir 1 heure et démouler.