

papa sapiens

# *carrot cake au granola*

POUR QUI ? HUIT AMÉRICAINS EN VADROUILLE  
QUAND ? LE BRUNCH DU DIMANCHE  
POURQUOI ? Y-A-T-IL ENCORE BESOIN DE DÉFENDRE LES  
COULEURS DU CARROT CAKE ?

DEUX OE UFS DE POULE D' ETIENNE GODART  
TROIS CAROTTES  
DEUX ORANGES NON TRAITÉES  
100 GRAMMES DE GRANOLA MATTHIEU & PAULINE  
150 ML D HUILE DE TOURNESOL  
175 GRAMMES DE SUCRE DE CANNE  
100 GRAMMES DE FARINE  
20 GRAMMES DE FARINE DE SARRASIN (FACULTATIF)  
1 CUILLÈRE À CAFÉ DE BICARBONATE DE SOUDE  
OU DE LEVURE  
DEUX DOSES DE CANNELLE EN POUDRE DES ÉPICES  
MAX DAUMIN (FACULTATIF)

---

préchauffer le four à 180°C.

râper les carottes. astuce de feignant : le robot, votre meilleur ami.

zester les deux oranges et prélever le jus d'une d'entre elles seulement. je ne vous empêche pas de boire le jus de l'autre. c'est bon le jus d'orange pressé.

à l'aide d'un fouet, battre les œufs puis ajouter l'huile de tournesol, le jus et les zestes d'orange. fouetter.

ajouter le sucre de canne, la ou les farines et le bicarbonate (ou levure), mélanger délicatement.

finir avec les carottes râpées - c'est important les carottes dans un carrot cake tout de même - et le granola.

beurrer un moule, déposer l'appareil et enfourner pour quarante minutes.

l'odeur du carrot cake se répand dans votre appartement, vous êtes en joie.

Le gâteau est prêt, à vos cuillères, fourchettes, doigts...