



MOELLEUX D'AUTOMNE

Laurens Van Beek
La Ferme
Aubenas



INGRÉDIENTS

- 280 g de farine (2/3 farine blé, 1/3 farine de pois chiche)
- 250 g de sucre
- 230 g d'huile neutre
- 250 g de carottes râpées
- 1 sachet de poudre à lever
- 4 oeufs
- 4 g de sel
- 1 poignée de noix de Grenoble grossièrement concassées
- 1 poignée de raisins secs, de Corinthe de préférence
- épices au choix : cardamome, cannelle, gingembre, vanille, zestes d'orange...

PROGRESSION

- Préchauffez le Four à 160°C
- Mélangez le sucre, le sel et les épices dans un saladier
- Ajoutez les farines et la levure, et mélanger
- Ajoutez les oeufs et l'huile neutre et fouettez

- 
- Ajoutez les noix et raisins, puis les carottes râpées
 - Mélangez le tout
 - Versez dans un moule de votre choix (de préférence moule à manqué)
 - Enfourez pour 40/45 mn environ

NB : Il est possible de faire ce gâteau en version «muffins» (dans ce cas, réduire le temps de cuisson).