**CAKE AUX CAROTTES ET AUX EPICES**

**Ingrédients :**

* 4 grosses carottes
* 1 c à c de cumin en poudre
* 1 c à c de cannelle en poudre
* 1 c à c de gingembre en poudre
* 1 pincée de noix de muscade
* 30 g de sucre poudre
* 50 g de farine
* 1 sachet de levure
* 15 cl de lait
* 70 g de beurre
* Sel, poivre

**Préparation :**

* Faire cuire les carottes à la vapeur, les réduire en purée.
* Battre les œufs en omelette.
* Ajouter la purée de carottes, le cumin, la cannelle, le gingembre et la muscade.
* Ajouter le sucre la farine, la levure, le lait et le beurre ramolli. Saler, poivrer. Bien mélanger de nouveau.
* Verser la pâte dans un moule à cake beurré.
* Cuire à four chaud (180°) pendant 45 mn.
* Servir tiède ou froid