



### **Carrot cake aérien aux huiles de lin et coco désodorisée**

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 12 minutes (au cuit vapeur)

Recette pour 5 personnes

#### **Ingrédients**

- 120 g de farine de blé
- 1 c. à café de levure chimique
- 50 g de sucre
- 3 carottes râpées
- 1 pincée de sel
- 1 oeuf
- 120 g de jus de carotte
- 1 c. à soupe d'huile de coco désodorisée Bio Planète
- 100 g de fromage frais type mascarpone
- 1 c. à soupe d'huile de lin Bio Planète
- 10 g de miel
- 20 g de raisins secs

1. Dans une jatte, mélangez la farine, la levure chimique, le sucre, les carottes râpées et le sel.
2. Battez l'œuf, le jus de carotte et l'huile de coco.

3. Mélangez ces deux préparations énergiquement jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et homogène.
4. Versez la pâte dans un moule à gâteau, puis placez-le dans un cuit vapeur pendant 12 min. (ou dans une casserole spécifique à feu moyen).
5. Fouettez le fromage frais et l'huile de lin Bio Planète jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse. Ajoutez le miel puis les raisins secs.
6. Une fois le gâteau cuit et refroidi, coupez-le en 3 disques égaux. Répartissez la crème sur le premier disque, recouvrez avec le second disque, ajoutez une nouvelle fois la crème puis placez le dernier disque.

#### **Bon à savoir**

Une cuisson au four est possible (180°C / Th. 6) mais le résultat sera moins moelleux qu'à la vapeur.