

Cake aux carottes, pignons de pin & chèvre

✓ Ingrédients :

- 150 g de farine
- 2 carottes
- 4 œufs
- 10 cl de lait
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cuillère à soupe d'huile de noix
- 50 g de pignons de pin
- 120 g de bûche de chèvre



✓ Préparation :

Préchauffez le four à 180°C.

Épluchez et râpez les carottes. Coupez la bûche de chèvre en petits morceaux.

Dans un saladier, mélangez la farine, la levure et les œufs. Ajoutez le lait et l'huile de noix puis mélangez. Salez et poivrez.

Ajoutez les carottes râpées, le chèvre et les pignons de pin au mélange précédent.

Versez dans un moule à cake beurré et fariné et enfournez pour 45 minutes.

Dégustez tiède ou froid à l'apéro !