

Les carottes... c'est du gâteau !

Ingrédients : 250 g de carottes râpées • 2 œufs • 50 g de farine • 100 g de sucre en poudre • 10 g de levure • 125 g de noisettes en poudre • 15 cl d'huile • 1 noix de beurre.

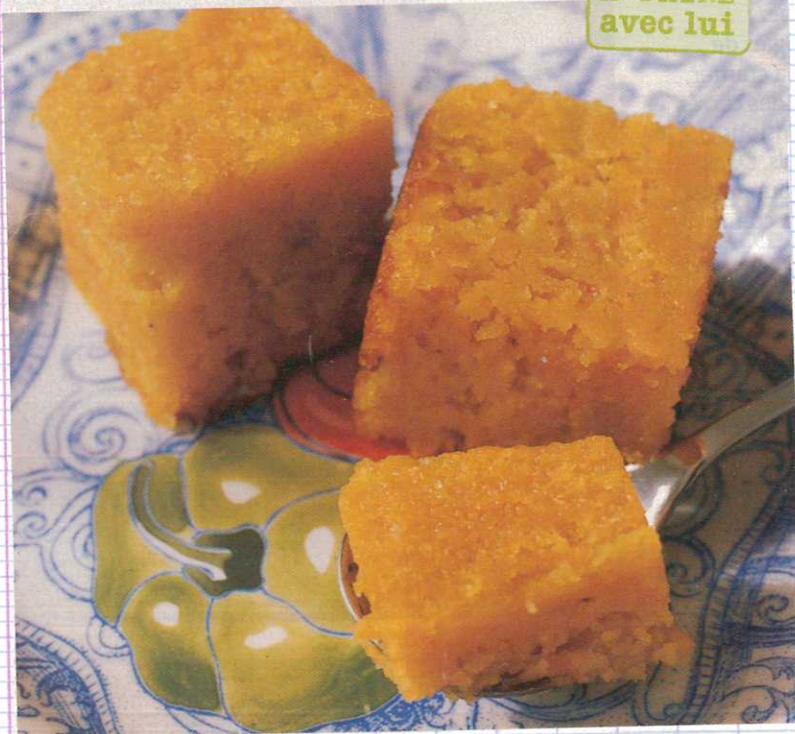
Réalisation : préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Cassez les œufs dans un bol et battez-les avec le sucre. Versez et mélangez dans un saladier la farine, la levure et les

noisettes. Versez-y le mélange œufs-sucre sans cesser de remuer. Incorporez l'huile et les carottes. Versez dans un moule beurré et enfournez 30 minutes. Laissez refroidir avant de démouler.

► **Ce qu'il peut faire :** mélanger les ingrédients et verser dans le moule.

Assiette (Gien).

A FAIRE
avec lui



Clafoutis de poires au chocolat

(4 personnes)

Préchauffer le four th. 6 (200°). Dans un petit moule à revêtement anti-adhésif, répartir 4 poires épluchées et coupées en lamelles. Mélanger : 80 g de farine, 30 g de maizéna, *4 cc de sucre et *4 cc de cacao en poudre non sucré. Ajouter 2 œufs entiers et mélanger tout en incorporant progressivement 40 cl de lait écrémé. Verser sur les fruits et enfourner 30 minutes.

1 part = 3 ½ Points