* **Gâteau aux carottes**

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 1h

**Ingrédients**

* 250 g de carottes râpées
* 125 g de sucre
* 2 œufs
* 60 g de cerneau de noix concassés
* 125 g de beurre fondu
* 200 g de farine
* 1 sachet de levure chimique
* 1/2 cuillère à café de cannelle

**Préparation**

Préchauffer le four à thermostat 5 (150°C).

Fouetter les œufs avec le [sucre](https://www.marmiton.org/magazine/tendances-gourmandes_le-gout-des-sucres_1.aspx). Quand le mélange double de volume et devient mousseux, ajouter peu à peu la farine et le [beurre](https://www.marmiton.org/magazine/diaporamiam_pur-beurre-c-est-meilleur_1.aspx) fondu tout en continuant de fouetter puis la [cannelle](https://www.marmiton.org/magazine/plein-d-epices_cannelle_1.aspx), la levure et enfin les [carottes](https://www.marmiton.org/pratique/fruits-et-legumes_la-carotte_1.aspx) râpées et les noix sans arrêter de fouetter.

Bien mélanger, verser dans un moule à [cake](https://www.marmiton.org/recettes/recette_cake-nature-rapide-et-facile_82337.aspx) et faire cuire 1 heure.

Laisser tiédir avant de démouler.