



GÂTEAU VÉGÉTARIEN

Ingrédients

Pour 1 gâteau

400 g de farine tout usage

1 càs de levure chimique

1/2 càc de cannelle

1/2 càc de piment de la Jamaïque moulu

1/2 càc de bicarbonate de soude

1/4 càc de sel

100g de pommes

100g de carottes râpées

100g de pommes de terre

150g de groseilles séchées

150g de raisins secs

150g de noix concassées

1 càs de zeste d'orange

150g de beurre

100g de sucre roux

3 oeufs

2 càs de mélasse légère

Étapes

- 1.** Préchauffer le four à 175°C et graisser et fariner un moule à cake.
- 2.** Sur une feuille de papier ciré, tamiser la farine, la poudre à pâte, la cannelle, le piment de la Jamaïque, le bicarbonate de soude et le sel. Mettre de côté. Dans un bol moyen, mélanger les pommes, les carottes, les pommes de terre, les groseilles, les raisins secs, les noix et le zeste d'orange. Mettre de côté.
- 3.** Mettre le beurre ramolli et la cassonade dans un grand bol à mélanger. Batta à basse vitesse jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux. Ajouter les œufs un à un en battant après chaque ajout, puis incorporer la mélasse. Incorporer lentement les ingrédients secs jusqu'à ce que le mélange soit bien humidifié. Incorporer graduellement le mélange de fruits et continuer à battre à basse vitesse jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.
- 4.** Verser dans le moule préparé. Cuire au four préchauffé pendant 60 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre ressorte propre et que le gâteau se détache des côtés du moule. Laisser refroidir sur une grille pendant 10 minutes, puis retirer du moule et laisser refroidir complètement.