



You need

for 6-8 people



225 g carrots
225 g de carottes



225 g farine
225 g de farine

**2 teaspoons
baking powder**
2 c à café de levure

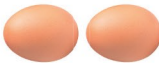


**2 teaspoons cinnamon,
pinch of salt**
2 c à café de cannelle,
1 pincée de sel



**140 g
brown sugar**
140 g de sucre
roux

2 eggs
2 œufs



**2 tablespoons
orange juice**
2 c à soupe
de jus d'orange

12.5 cl oil
12,5 cl d'huile



Carrot cake

Gâteau à la carotte

Ce délicieux gâteau à la carotte est typiquement anglais.
Facile à réaliser, il est aussi très parfumé. Yummy!



For the icing
Pour le glaçage



**6 tablespoons
icing sugar**
6 c à soupe de
sucre glace



125 g cream cheese
125 g fromage crémeux
(Philadelphia, St-Môret)



1 Grate the carrots.
Put the flour and
baking powder into
a bowl. Mix in the
carrots, salt, brown
sugar and cinnamon.

Râpe les carottes. Mets la farine
et la levure dans un bol. Verse les
carottes râpées, le sel, le sucre
roux, la cannelle. Mélange bien.



2 Beat the eggs.
Add the eggs, oil
and orange juice
to the cake mixture.
Mix well with a spoon.

Bats les œufs. Ajoute à la
préparation les œufs battus,
l'huile, le jus d'orange.
Mélange bien.



3 Put the mixture
into the cake tin.
Bake in a preheated
oven at 180°C for
40 to 50 minutes.
Leave to cool.

Verse la préparation dans
un moule. Fais-la cuire dans
un four préchauffé à 180°C
40 à 50 minutes. Laisse refroidir.



4 Beat the cream
cheese and icing
sugar. Spread over
the cake.

Bats le fromage crémeux et
le sucre glace. Étale ce mélange
sur le gâteau refroidi.