 **Cake aux carottes**

[](http://idata.over-blog.com/4/38/18/86/Annee-2013/Juillet/Cake-aux-carottes/Cake-aux-carottes-_DSC0071_27861.jpg)  
**Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 400 g de carottes** **- 2 oignons** **- 1 citron non traité** **- 180 g de farine** **- ½ càc de levure chimique**  
**- 90 g de crème fraîche** **- 3 œufs moyens** **- huile d'olive** **- 1 petite càc de sel** **- poivre du moulin**  
**- ½ càc de** [**Muscadou**](http://www.ducros.fr/Produits/Poivres-Herbes-Epices/Epices/Muscade/Muscadou.aspx)   
**1 moule à cake beurré de25 x 9 cm**

**Préchauffage du four à 200°C** (chaleur tournante)

* Peler les oignons et les émincer finement.
* Les mettre à suer dans un filet d'huile chaude. Laisser refroidir.
* Peler les carottes et les couper en petits dés.
* Les faire cuire pendant 5 minutes à l'eau bouillante salée.
* Les égoutter, les rafraîchir sous l'eau froide et les égoutter de nouveau soigneusement en les tamponnant avec un papier absorbant pour bien les sécher. laisser refroidir.
* Mélanger la farine et la levure dans un saladier, et faire un puits.
* Déposer les œufs, ajouter la crème, le Muscadou et le poivre.
* Incorporer les oignons, les dés de carottes et le zeste du citron finement râpé.
* Verser la pâte dans le moule à cake et enfourner pour 35 minutes.
* Vérifier la cuisson.
* Laisser tiédir un peu avant de démouler.
* Laisser refroidir complètement avant de le découper en tranches.

***Vous pouvez le servir, accompagné de petits fagots de haricots verts ou bien avec une salade verte ou de légumes.***