



**You need**  
for 6-8 people

# Carrot cake

Gâteau à la carotte

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

**225 g carrots**  
225 g de carottes

**230 g farine**  
230g 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

**110 g**  
**brown sugar**  
110 g de sucre  
roux

**3 eggs**  
3 œufs



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



**12.5 cl oil**  
12,5 cl d'huile



**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.