

## Gâteau à la carotte

### Ingrédients

150 g de beurre  
200 g de sucre roux  
300 g de carottes  
2 œufs  
200 g de farine  
3 cuillerées à café de levure chimique  
1 cuillerée à café de cannelle  
1 pincée de muscade  
100 g de raisins secs  
50 g de noix hachées  
3 cuillerées à soupe de lait

Beurrez et farinez un moule. Epluchez et râpez les carottes. Faites fondre le beurre et le mélanger avec le sucre. Incorporez les œufs hors du feu, mélangez bien. Ajoutez les carottes, mélangez de nouveau et réservez. Mélangez la farine, la levure et les épices à la première préparation, ajoutez les raisins et les noix concassées, versez le lait, mélangez délicatement. Versez dans un moule et enfournez une heure (170° - thermostat 5)



## Soupe de fanes de carottes

### Ingrédients

Fanes d'une grosse botte de carottes (ou deux petites)  
3 belles pommes de terre  
50 g de beurre  
1 oignon  
25 cl de crème fraîche épaisse  
1 bouillon (de poule de préférence)  
1/2 litre d'eau  
sel et poivre

Laver les fanes de carottes et les couper très grossièrement. Eplucher les pommes de terre, les couper en rondelles. Faire fondre le beurre dans une cocotte. Une fois fondu, y faire revenir l'oignon émincé pendant 2 mn à feu assez fort. Ajouter les rondelles de pommes de terre avec les fanes. Faire revenir l'ensemble cinq bonne minute. Y verser 1/2 litre d'eau, le bouillon, sel, poivre. Dès que la préparation se met à bouillir, laisser cuire en couvrant 30 mn à feu doux. Mixer le tout, remettre dans la cocotte, ajouter la crème fraîche et laisser cuire de nouveau 5 mn. Servir chaud.

