

## GATEAU CANADIEN

8 pers. Préparat. 15 min. Cuisson 40 min.

140gr sucre roux, 8cl huile olive, 2 oeufs, 200gr farine bise ou complète, 1 cuillère café cannelle en poudre, 1 pincée noix muscade, ½ cuillère café levure chimique, 200 gr carottes râpées, 75gr raisins secs, 75gr noix coco rapée, 8 cl lait, 1 pincée sel.

Mélanger dans un saladier le sucre, l'huile et les oeufs. Une fois ce mélange bien battu, incorporer la farine, les épices, le sel, la levure, puis en dernier les carottes, les raisins et la noix de coco. Si nécessaire, ajouter le lait. Bien mélanger, verser dans un moule à manqué légèrement graissé et mettre à four moyen, à 180°C (th.6) 40 minutes.

Démouler le gâteau tiède et le déguster accompagné de fromage blanc onctueux.