

# Cake aux carottes, crème vanille et fruits au four

**Préparation : 30 min - Cuisson : 50 min**



## **Ingrédients (4 pers.)**

<i>Pour le cake</i>	<i>Pour les fruits au four</i>	<i>Pour la crème vanille</i>
400 g de carottes	2 pommes	1 œuf
300 g de farine	2 poires	2,5 dl de lait
150 g de sucre	2 c. à s. de raisins secs	3 c. à s. de sucre
2 œufs	2 c. à s. de sucre	2 c. à s. de farine
2 c. à s. d'huile	20 g de margarine	1 gousse de vanille
3 c. à s. d'eau	2 dl d'eau chaude	
1 c. à c. de levure		
$\frac{1}{2}$ c. à c. de bicarbonate		
Cannelle		
Sel		

## **Préparation**

Préchauffer le four à 200°C. Mélanger la farine, la levure, le bicarbonate, la cannelle et le sel dans un bol. Dans un saladier, mélanger les œufs, le sucre, l'huile et l'eau, puis incorporer les éléments secs. Râper les carottes avec une râpe à gros trous et les ajouter à la préparation. Enfournier et laisser cuire environ 50 minutes.

Peler les pommes et les poires, les évider puis les couper en grosses rondelles. Verser l'eau chaude au fond d'un plat, placer les rondelles de fruits, les parsemer de raisins secs, de dés de margarine et de sucre. Enfournier à côté du gâteau aux carottes et laisser cuire environ 30 minutes.

Pendant ce temps, préparer la crème vanille en mélangeant l'œuf, le sucre et la farine. Faire chauffer le lait avec la gousse de vanille incisée et porter à ébullition. Oter la vanille et verser le lait dans la préparation précédente. Transvaser dans une casserole et chauffer une minute en fouettant en continu. Verser dans un saladier et remuer de temps en temps jusqu'à complet refroidissement.

## **Dressage**

Déposer sur chaque assiette un peu de crème vanille, une tranche de cake aux carottes et des rondelles de fruits.