

# *Cake aux carottes nouvelles*

## *Pour 1 cake de 20cm sur 9*

*125g de ricotta*

*80g de farine de blé*

*35g de farine de seigle*

*1/2 sachet de levure en poudre*

*3 œufs*

*4 carottes nouvelles*

*30g de fanes de carottes*

*2 cuil à café de graines de cumin*

*1 cuil à café de graines de moutarde*

*70g de feta*

*sel*

Préchauffer le four à 200°C.

Préparez les carottes: Lavez les carottes, coupez les fanes, badigeonnez-les d'huile d'olive et déposez-les sur une plaque de four recouverte de papier cuisson; Enfournez à 200°C pendant 20 minutes. Réservez.

Ciselez les fanes de carottes

Fouettez les œufs avec la ricotta, incorporez les farines, la levure, le sel, les fanes ciselés et les graines. Coupez la feta en dès et incorporez-les à la pâte.

Versez la moitié de la pâte dans le moule à cake, déposez deux carottes sur la pâte puis recouvrez-le avec le reste de pâte. Déposez les deux autres carottes sur la pâte, enfoncez-les légèrement, badigeonnez-les d'huile d'olive et enfournez à 200°C pendant 35 minutes. Vérifiez la cuisson en plantant la pointe d'un couteau dans le cake, elle doit ressortir propre.

Laissez refroidir avant de démouler.

