



Carrot-cake salé

Préparation

1. Dans un saladier, verser les farines, la levure et les épices, puis ajouter les œufs, le lait d'amande grillée Alpro et l'huile d'olive. Remuez jusqu'à obtenir une pâte homogène.
2. Incorporer les carottes râpées, la feta émietlée, assaisonner et remuer.
3. Beurrer un moule à cake, puis verser la préparation. Saupoudrer de graines de tournesol ou de courge.
4. Enfourner pendant 40 min dans un four préchauffé à 180 C°. Laisser tiédir, démouler puis servir.



6 pièces



1h

Ingrédients

- - 10 cL de lait d'amande grillée Alpro
- - 150 g de farine de blé
- - 50 g de farine de seigle
- - 1 sachet de levure chimique
- - 2 œufs
- - 100 g de feta
- - 4 carottes râpées
- - 1 càs d'huile d'olive
- - 1 càc de chaque épice (cumin, curcuma, piment de Cayenne, cannelle)
- - sel, poivre, graines de tournesol