

GÂTEAU CANADIEN



INGREDIENTS:

13 noix (broyées à la main en petits morceaux)

100 g de carottes râpées

170 g d'ananas broyé et bien essoré

200 g de farine

1 cuillère à café de levure

3/4 de cuillère à café de bicarbonate de soude

1 cuillère à café de cannelle

1/4 de cuillère à café de sel

3 oeufs

150 g de sucre semoule

100 ml d'huile (type ISIO 4)

Prélever une cuillère à soupe de farine sur les 200 g et l'ajouter aux noix en mélangeant bien.

Mélanger l'ananas, les carottes et les noix enfarinées. Réserver.

Tamiser ensemble la farine, la levure, le bicarbonate de soude, la cannelle et le sel.

Battre les oeufs jusqu'à ce qu'ils soient bien mousseux

.Ajouter petit à petit le sucre semoule.

Lorsque le sucre est bien fondu, ajouter l'huile en filet tout en continuant de battre.

Incorporer cette préparation aux ingrédients secs

puis ajouter délicatement le mélange ananas-carottes-noix.

Verser dans un moule de 22 cm de diamètre, beurré et fariné.

Cuire à 200°C pendant 35 minutes.

