

Carrot cake au chocolat noir

Karine Seigneurie - Naturopathe



Ingrédients

200 g de carottes râpées
70 g d'huile de coco
150 g de chocolat à 70% de cacao minimum
2 oeufs
10 g de cacao en poudre non sucré
1 c. à café de levure chimique
80 g de poudre d'amandes
80 g de farine de blé complet
2 c. à soupe de sirop d'érable

Préparation

Préchauffer le four à 180°C.
Dans un bol, mettre la poudre d'amandes, la farine, la levure et le cacao. Ajouter les 2 oeufs, mélanger et ajouter enfin le sirop d'érable.
Éplucher les carottes et les râper finement.
Faire fondre le chocolat avec l'huile de coco.
Ajouter le mélange chocolat/huile aux carottes râpées et les ajouter dans le bol.
Y ajouter (facultatif) quelques épices comme la cardamome, la cannelle, la fève tonka râpée...
Verser le mélange dans un moule à cake, décorer le dessus avec des éclats de fève de cacao, des amandes effilées.. et faire cuire environ 40 minutes. Le gâteau va rester légèrement humide.