

VOUS AVEZ PEUT-ÊTRE DÉJÀ TRAVAILLÉ  
LES FANES DE CAROTTE

---

MAIS SAVEZ-VOUS  
QUE VOUS POUVEZ  
AUSSI CUISINER  
LES ÉPLUCHURES ?



Cake d'épluchures de carottes  
(voir page 8)

# CAKE D'ÉPLUCHURES DE CAROTTES DE CAROTTES

POUR 1 CAKE II PRÉPARATION : 15 MIN II CUISSON : 30 À 40 MIN



## — INGRÉDIENTS —

- 150 g d'épluchures de carottes
- 250 g de farine
- 17,5 g de levure chimique
- 150 g d'emmental râpé
- 270 g d'œufs
- 185 g de lait
- 150 g d'huile d'olive
- 7,5 g de sel



1 • Mettez tous les ingrédients secs dans le bol d'un robot : farine, levure chimique et sel



2 • Versez ensuite les ingrédients liquides par-dessus : fromage râpé, œufs, lait et huile d'olive.



3 • Mélangez bien au fouet.



4 • Ajoutez les épluchures de carottes et mélangez à nouveau.



5 • Remplissez un moule à cake de 30 cm de long environ, préalablement beurré et fariné. Remplissez le moule aux  $\frac{3}{4}$ . Faites cuire à 170 °C (th. 5-6) pendant 30 à 40 min.