

200 g de farine  
2 œufs  
125 g de sucre brun (vergeoise)  
125 g de beurre  
250 g de carottes (2 ou 3 suivant la taille)  
2 poignées de cerneaux de noix  
½ cuillerée à café de cannelle moulue  
½ sachet de levure chimique  
½ cuillerée à café de bicarbonate de soude  
1 pincée de sel

1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
2. Épluchez les carottes puis râpez-les finement. Hachez grossièrement les cerneaux de noix.
3. Beurrez et farinez un moule à cake.
4. Travaillez les œufs avec le sucre dans un saladier. Quand le mélange double de volume et devient mousseux, ajoutez peu à peu la farine et le beurre fondu. Incorporez ensuite les carottes, les noix, la cannelle et le sel. Mélangez sans lisser complètement la pâte. Incorporez délicatement la levure et le bicarbonate de soude. Versez la pâte dans le moule et enfournez aussitôt.
5. Faites cuire 40 minutes. Avant de démouler, laissez le cake refroidir un peu.