

## Cake au surimi et carottes au cumin

pour 4 personnes

- 200 g de farine
- 4 oeufs
- 2 dl d'huile
- 200 g de dés de surimi
- 200 g de carottes
- 150 g de gruyère râpé
- 1 sachet de levure en poudre
- 2 pincées de cumin
- 1,5 dl de lait



**Servir:** Dégustez tiède avec une salade.

■ Faire préchauffer le four à 190 ° C

■ Éplucher les carottes et les couper en dés. Les cuire 3 minutes dans une casserole d'eau bouillante salée.

■ Les débarrasser et les mélanger avec le cumin.

■ Mélanger la farine et les œufs entiers en battant jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

■ Ajouter l'huile, bien mélanger, puis ajouter le lait, les dés de surimi et les dés de carottes.

■ Ajouter le fromage râpé ainsi que la levure.

■ Beurrer 2 moules à cake et verser la pâte.

■ Faire cuire à four chaud 190°C pendant 45 minutes.

### Conseils

Temps de préparation : 15 minutes - Temps de cuisson : 45 minutes - Température : 190 °C