

Carotte cake

3 œufs, 175 g de farine, 1 demi cuillerée à café de sel, 340 g de sucre semoule, 100 g de **philadelphia cream cheese** (ou St Môret), 1 sachet de levure chimique, 1 cuillère à soupe de sucre glace, 150 g de noix, 200 g de **carottes**, 10 cl d'huile neutre, 1 cuillerée à café de cannelle, 1/2 cuillerée à café de muscade

Préchauffer le four à 180°C (th 6)

Eplucher puis râper les carottes. Mélanger la levure, la farine, le sel et les différentes épices

Casser grossièrement les noix

Battre les 3 œufs et le sucre semoule dans un saladier

Faire mousser le mélange

Rajouter 2 cuillerées à soupe d'eau chaude

Ajouter l'huile

En plusieurs fois, incorporer la farine mélangée avec les épices, les noix et les carottes

Beurrer un moule

Verser la préparation dans le moule

Faire cuire pendant 55 minutes (il faut que le gâteau soit sec)

Foutter le cream cheese avec le sucre glace

Tapissez le dessus du carrot cake avec le glaçage (faites attention à ce que le carrot cake ne soit plus chaud)



Projet cofinancé par le
fond social européen



**Pour annuler un panier
Avant le lundi 8h**

- un e-mail : paniers@jardinsdubreil.fr

- un coup de fil : 02 99 54 52 71

- sur votre espace adhérent sur le site internet
www.jardinsdubreil.fr

Le panier bio, local et solidaire du pays de Rennes

Feuille de Choux — Semaine 23

Panier Duo				Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total	Légumes	Prix	Qtité	Total
Pomme de terre nouvelle	4.00€/kg	0.4	1.60	Pomme de terre nouvelle	4.00€/kg	0.6	2.40
Carotte botte	2.50€/p	1	2.50	Aubergine	4.00€/kg	0.35	1.40
Oignon blanc	2.30/p	1	2.30	fève	4.10€/kg	0.6	2.46
Chou rave	1.20€/p	1	1.20	Chou rave	1.20€/p	2	2.40
Salade	1.20€/p	1	1.20	Salade	1.20€/p	2	2.40
			8.80	Carotte botte	2.50€/p	1	2.50
							13.56

Fête du Lait Bio dimanche 12 juin!

La Fête du Lait Bio est née l'été 2005 en Ile-et-Vilaine. A l'occasion, plusieurs fermes ont ouvert leurs portes et les agriculteurs ont partagé leur savoir-faire avec le public. Depuis, chaque année, la Fête du lait bio s'organise par des fermes qui ouvrent les portes volontairement avec le soutien de la FNAB et du Groupement d'Agriculteurs Biologiques de chaque région.

Venez partager un petit déjeuner 100% Bio: produits laitiers, céréales, fruits...de quoi faire plaisir aux plus gourmands. Au programme chaque année: la visite de la ferme, la découverte du métier des agriculteurs, des ateliers pour les grands et les petits.

Cécile et Christian Mogis, dont la ferme est située à Pacé, et qui nous fournissent en fumier pour amender nos terres, vous ouvriront leurs portes à cette occasion.

N'hésitez pas à aller les rencontrer!