

# 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 oeufs 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)



l'Europe  
s'engage  
en France  
Projet cofinancé par le  
fond social européen



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

- un e-mail : [paniers@jardinsdubreil.fr](mailto:paniers@jardinsdubreil.fr)

- un coup de fil : 02 99 54 52 71

- sur votre espace adhérent sur le site internet  
[www.jardinsdubreil.fr](http://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 | 0.90  | 3.60  | Pomme de terre nouvelle | 4.00€/kg | 0.95  | 3.80  |
| Carotte                 | 2.50€/kg | 1     | 2.50  | Oignon blanc            | 2.30€/p  | 1     | 2.30  |
| Basilic                 | 1.20€/p  | 1     | 1.20  | Betterave botte         | 2.30€/p  | 1     | 2.30  |
| Salade                  | 1.20€/p  | 1     | 1.20  | Basilic                 | 1.20€/p  | 1     | 1.20  |
|                         |          |       | 8.50  | Salade                  | 1.20€/p  | 2     | 2.40  |
|                         |          |       |       | Carotte                 | 2.50€/KG | 0.60  | 1.50  |
|                         |          |       |       |                         |          |       | 13.50 |

## 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!