

## Pain américain aux carottes et au persil



- 125 g de farine de blé tamisée
- 125 g de farine de maïs
- 1 c à café de levure chimique
- 1 c à soupe de sucre en poudre
- 200 g de carottes (ou 150 g de carottes)
- 25 cl de crème fraîche (20 cl + 5 cl de lait)
- 2 oeufs
- 5 cl d'huile
- 1,5 c à café de sel
- 2 c à soupe de persil haché
- 2 c à soupe de fines herbes hachées
- 1 gousse d'ail pilée

Préchauffez votre four à 180° C (*160° C chez moi*).

Dans un saladier, mélangez la farine de maïs et la farine de blé, la levure et le sucre.

Râpez les carottes et disposez les dans un second saladier avec l'huile, la crème (ou crème + lait), les oeufs, le sel (diminuez un peu et goûtez), l'ail, le persil, les fines herbes de votre choix. Mélangez bien le tout.

Incorporez ensuite le mélange de farines en tamisant à l'aide d'une passoire pour éviter les grumeaux.

Versez dans un moule à cake beurré ou siliconé et lissez le dessus avec une spatule.

Glissez au four pour 50 minutes (*40 minutes pour moi*).

Démoulez et laissez refroidir sur une grille.