

Gâteau aux carottes



<p>5 jaunes d'œuf 250 g de sucre</p>	<p>→ Battre pendant 5 minutes au batteur électrique</p>
<p>250 g de carottes râpées 250 g d'amandes moulues 1 citron (zeste + jus)</p>	<p>→ Ajouter à la masse et mélanger</p>
<p>80 g de farine 2 cc de poudre à lever</p>	<p>→ Mélanger → Ajouter à la masse et mélanger</p>
<p>5 blancs d'œuf 1 pincée de sel</p>	<p>→ Battre les blancs d'œuf avec le sel en neige → Ajouter délicatement à la masse avec une spatule</p>
<p>1 moule à charnière un peu de beurre</p>	<p>→ Recouvrir le fond d'un papier sulfurisé → Beurrer les côtés du moule → Verser la pâte dans le moule</p>
<p>250 g de sucre glace 2,5 cs de jus de citron Quelques carottes en massepain</p>	<p>→ Mélanger le sucre glace et le jus de citron → Étaler sur le gâteau froid → Parsemer le gâteau de carottes en massepain → Laisser tiédir</p>

Cuisson : env. 55 min. dans le bas du four préchauffé à 180 °C.

