

GÂTEAU AUX CAROTTES

- ÉPLUCHER, LAVER ET RAPER LES CAROTTES
- PRÉCHAUFFER LE FOUR À 180°
- SÉPARER LES BLANCS DES JAUNES D'OEUF
- FOUETTER LES JAUNES AVEC LE SUCRE
- MÉLANGER : FARINE, LEVURE, POUDRE DE NOISETTES ET AMANDES OU NOIX
- AJOUTER PETIT À PETIT LES JAUNES BATTUS AVEC LE SUCRE
- AJOUTER L'HUILE, LE SEL ET LES CAROTTES RAPÉES, N'HÉSITÉS PAS À MALAXER AVEC VOS MAINS JUSQU'À CE QUE LA PÂTE SOIT HOMOGENE
- AJOUTER DÉLICATEMENT LES BLANCS BATTUS EN NEIGE, EN COMMENÇANT PAR ¼ DES BLANCS BATTUS PUIS INCORPORER LE RESTE DOUCEMENT
- BEURRER ET FARINER UN MOULE ET VERSEZ Y LA PRÉPARATION
- ENFOURNER PENDANT ENVIRON 50 MN (VÉRIFIER LA CUISSON AVEC LA LAME D'UN COUTEAU)
- LAISSER REFROIDIR DANS LE MOULE AVANT DE SERVIR LE GÂTEAU

BONNE DÉGUSTATION !

RECETTE PAR VIOLETTE L

POUR 4 À 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 20 MN
CUISSON : 50 MN

LES INGRÉDIENTS :

- 250 G DE CAROTTES
- 2 GROS OEUFS OU 3 PETITS
- 75 G DE SUCRE EN POUDRE
- 50 G DE FARINE
- 1 SACHET DE LEVURE CHIMIQUE (OU UNE CUILLÈRE À CAFÉ DE BICARBONATE DE SOUDE)
- 60 G D'AMANDES MOULUES
- 60 G DE NOISETTES (OU NOIX)
- 2,5 CL D'HUILE
- 1 PINCÉE DE SEL

EN OPTION, ON PEUT AJOUTER :
CANNELLE, GINGEMBRE, JUS ET ZESTE DE CITRON...

