

# Les légumes et fruits S'INVITENT EN PÂTISSERIE !



## CAKE À LA CAROTTE (CARROT CAKE)

 60 minutes

 6 personnes

### ÉTAPES

#### INGRÉDIENTS

4 œufs

75g de cassonade

115g noisettes concassées

115g d'amandes effilées

1 grosse carotte

55g de farine

1/2 sachet levure chimique

le zeste et jus d'1/2 citron

2 pincées de cannelle

Préchauffez le four à 170°C (th.5-6)

Séparez les jaunes des blancs d'œufs.  
Réservez les blancs dans un bol.

Épluchez, râpez les carottes et les réserver.

Fouettez les jaunes avec 60g de sucre dans un saladier. Insérez ensuite le zeste et le jus de citron, les carottes râpées, la farine, la levure, la cannelle, les noisettes et les amandes.

Mélangez vivement avec une cuillère en bois.

Montez les blancs d'œufs en neige ferme. Ajoutez le reste de sucre en continuant à battre.

Incorporez-les délicatement dans la pâte et versez le tout dans le moule.

Faites cuire environ 35-40 min au four (le temps de cuisson peut varier selon le four, vérifiez avant d'éteindre le four).

Laissez tiédir le gâteau avant de le démouler.

Bonne dégustation !!

