



Le gâteau aux carottes de Robin

Fait partie de la série «4 langues pour le dessert»

Pour cela il te faut...

250 g de sucre
6 jaunes d'œuf



250 g de carottes
râpées finement
250 g d'amandes moulues
1 citron
80 g de farine
1 cs de poudre à lever

6 blancs d'œuf
1 pincée de sel



250 g de sucre glace
2 cs de jus de citron



8–12 carottes en
massepain



Préparation

Préchauffer le four à 180 °C.

Dans un saladier, mélanger le sucre et les blancs d'œuf.
Battre au mixeur durant 5 minutes jusqu'à obtention d'une masse
mousseuse.

Mélanger les carottes et les amandes à la masse d'œuf.
Ajouter la farine et la poudre à lever.

Verser la préparation dans un moule à manqué.



Ajouter le sel aux blancs d'œuf, les battre en neige ferme, à l'aide
d'une spatule incorporer délicatement à la masse.

Verser la pâte dans la moule préparée.

Cuire au four
50 minutes à 180 °C.

Sortir le gâteau du four et
le laisser refroidir.

Mélanger le sucre glace et le jus de citron
jusqu'à obtention d'un glaçage fondant.

Démouler le gâteau
et le napper de glaçage au citron.
Décorer avec les carottes en massepain.

Bon appétit!

