

GÂTEAU AUX CAROTTES

et aux amandes



👤 4 🕒 15 min 🕒 50 min

150 g de carottes • 3 œufs • 65 g d'amandes en poudre • 1 cuil. à café de cannelle en poudre • 75 g de sucre en poudre • 2 cuil. à soupe de rhum • 4 cuil. à café de Maïzena • 10 g de beurre ou de margarine

① Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). ② Pelez et râpez les carottes. ③ Mélangez le sucre et les jaunes d'œufs, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez-y le rhum, la Maïzena, la poudre d'amandes, la cannelle et les carottes râpées. ④ Battez en neige très ferme les blancs d'œufs, puis incorporez-les délicatement. ⑤ Versez le mélange dans un petit moule à manqué graissé, faites cuire pendant 45 à 50 minutes au four. Ce gâteau peut se manger tiède ou froid.

Notre suggestion : accompagnez ce gâteau d'une compote de pommes ou de poires.