

Gâteau suisse aux carottes

Cette recette est inspirée de la page suivante:

<http://cuisine.journaldesfemmes.com/recette/307647-gateau-suisse-aux-carottes>.

La première fois que j'ai essayé cette recette, étant à court d'amandes, j'ai complété avec un reste de noix de cajoux, quelques pignons de pin et un petit reste de noix de coco, le tout réduit en poudre grâce au moulin à café.

À la place du glaçage proposé dans la recette originale, j'ai préféré un simple nappage avec du jus de citron mélangé avec du sucre. C'est plus léger et donne un p'tit coup de fouet aux papilles.

Bonne dégustation!

Ingrédients

Le gâteau :

- 300 g de carottes râpées
- 250 g d'amandes en poudre
- 4 oeufs
- 200 g de sucre
- 60 g de farine
- le zeste et le jus d'un demi-citron
- 1/2 sachet de levure
- 1 pincée de sel
- du beurre pour le moule

Le nappage :

- le jus d'un grand citron
- 2 cuillères à soupe de sucre

Préparation

Préchauffer le four à 180°C. Éplucher et râper les carottes, de façon à en obtenir 300 g.

Mélanger le sucre et les jaunes d'oeufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter un à un le zeste, le jus du demi-citron, les carottes râpées, l'amande en poudre, la farine, le sel et la levure. Mélanger bien entre chaque ingrédient.

Battre les blancs en neige bien ferme. Les incorporer délicatement à la pâte.

Beurrer et fariner un moule à manqué. Verser la préparation et faire cuire 40 à 50 minutes (selon le four).

Nappage : quand le gâteau est cuit, le sortir du four, napper avec le jus de citron au sucre, le laisser

refroidir et le démouler.

[suisse](#), [gateau](#), [dessert](#)

From:

<https://yacs.breguet-lettres.ch/> - **YACS**

Permanent link:

https://yacs.breguet-lettres.ch/doku.php?id=recettes:gateau_suisse_aux_carottes

Last update: **2012/12/09 12:50**

