

Gâteau aux carottes

<http://www.uneplacepourledessert.com>

Préparation



Ne dites surtout pas aux personnes à qui vous faites goûter le gâteau la première fois qu'il s'agit d'un gâteau aux carottes. **Laissez les deviner... Ils seront bluffés !**



Pour le décor, des carottes achetées toute faite en massepain et des découpes en l'emporte-pièce dans de la pâte d'amande.

Astuce...

Afin d'obtenir une forme originale et une surface plane pour verser le glaçage, je vous conseille fortement le moule rond ou marguerite en silicone.

Préparation : 20min - Four : 180°C - Cuisson : 40 minutes

Ingrédients

Appareil

5 œufs entiers
200 g de sucre semoule
200 g d'amandes* non mondées moulues (pas trop finement)
200 g de carottes râpées (= 2 à 3 belles carottes)
90 g de farine
1 paquet de levure chimique
1 cc de cannelle
1 citron (le zeste + 1/2 jus)

Décor

1 citron (1/2 jus)
100 g de sucre glace
Pâte d'amande (facultatif)
Carottes au massepain**

* Les amandes moulues sont importées de Suisse (magasin MIGROS), idem pour les carottes en massepain (elles sont plus régulières que les miennes).

** Le massepain (pâte d'amande) est une pâte confectionnée à base d'amandes mondées et finement moulues, mélangées à du blanc d'œuf et du sucre glace.

L'appareil



Séparer les blancs des jaunes, zester le citron et râper les carottes très finement. Faire mousser les 5 jaunes d'œufs et le sucre. Ajouter les amandes, la farine, la levure et mélanger. Ajouter ensuite la cannelle, la moitié du jus de citron et le zeste du citron (réserver l'autre moitié du jus pour le glaçage). Batta les blancs en neige ferme et incorporer les blancs au mélange précédent.

<http://www.uneplacepourledessert.com>



Incorporer délicatement les carottes râpées. Passer ensuite à la cuisson...

Le glaçage (quand le gâteau est refroidi).

Mélanger le jus d'un demi-citron et le sucre glace afin d'obtenir un mélange blanc qui nappe (pas trop liquide, pas trop solide)

Montage et cuisson

Verser l'appareil dans le moule marguerite en silicone.



Cuire 40 minutes à 180°. Retourner et laisser refroidir complètement sur une grille.



Quand le gâteau est complètement refroidi, préparer et verser le glaçage sur la face inférieure car elle est parfaitement lisse. Le nappage doit être d'une consistance fluide, ni trop liquide, ni trop solide. Il s'étale de lui-même sur le gâteau. Faire pivoter l'assiette pour répartir le glaçage uniformément.... Normalement, vous n'avez pas besoin de spatule pour lisser ! Décorer avec des carottes en masepain et des formes en pâte d'amandes directement sur le glaçage avant qu'il ne soit figé. Placer au frais avant de déguster...

