



Gâteau carottes, amandes, citron vert

Préparation : 10 minutes (avec Thermomix), 30 minutes sans le Th.

Pour un moule à bords hauts de 21 cm de diamètre :

- 330 g de carottes pelées et coupées en gros morceaux (soit 3 grosses carottes environ)
- un citron vert
- 4 oeufs
- 180 g de sucre
- 270g d'amandes en poudre
- 60 g de farine
- 1 càc de poudre à lever sans phosphate (au rayon bio) ou levure chimique
- une pincée de sel

Avec Thermomix :

Préchauffer le four à 180°.

Recouvrir le fond du moule à manqué de papier sulfurisé et graisser les bords avec un peu de beurre.

Prélever le zeste du citron vert et presser le jus. Réserver.

Mixer les carottes 10 secondes vitesse 9 ; racler les bords à l'aide d'une spatule et mixer à nouveau 5 secondes vitesse 9 s'il reste des morceaux.

Réserver et nettoyer le bol.

Séparer les blancs d'oeufs des jaunes. Insérer le fouet dans le bol. Y mettre les blancs d'oeufs avec une pincée de sel et mixer 4mn/37° en augmentant la vitesse progressivement jusqu'à 4 pendant la première minute. Réserver les blancs.

Si vous avez un autre robot type Kenwood ou KitchenAid, vous pouvez vous en servir simultanément pour monter les blancs en neige, car il faudra salir un saladier de toutes façons.

Mettre les jaunes dans le bol avec le sucre. Faire blanchir le mélange 1 m30/vit 3.

Ajouter les carottes mixées, le zeste et le jus du citron, la poudre d'amandes, la farine et la levure. Mixer 1 min/vit 3 en s'aidant de la spatule.

Verser ce mélange sur les blancs en neige. Travailler l'appareil à la maryse afin de ne pas écraser les blancs.

Enfourner pour 55 min. environ. Vérifier la cuisson. La pointe du couteau doit ressortir sèche.

Sans le Thermomix :

Préchauffer le four à 180°.

Recouvrir le fond du moule à manqué de papier sulfurisé et graisser les bords avec un peu de beurre.

Prélever le zeste du citron vert et presser le jus. Réserver.

Râper les carottes à la main ou à l'aide d'un robot. On peut aussi les mixer au couteau d'un robot multifonctions.

Séparer les blancs d'oeufs des jaunes.

Monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Réserver.

Faire blanchir les jaunes avec le sucre au fouet.

Ajouter les carottes mixées, le zeste et le jus du citron, la poudre d'amandes, la farine et la levure. Bien mélanger après avoir incorporé chaque ingrédient, sans trop travailler la pâte.

Verser ce mélange sur les blancs en neige. Travailler l'appareil à la maryse afin de ne pas écraser les blancs.

Enfourner pour 55 min. environ. Vérifier la cuisson. La pointe du couteau doit ressortir sèche.