

Gâteau aux CAROTTES

Ingrédients

40g de carottes coupées en petits dés
125g de beurre tempéré
2 oeufs entiers + 1 jaune
100g de sucre
125g de farine de blé
25g de poudre d'amandes
1 pincée de cardamome

Glaçage royal

100g de sucre glace
1 blanc d'œuf
1 filet de jus de citron



Préparation

Beurrer un moule et le placer au réfrigérateur. Préchauffer le four à 180°C

Dans un saladier, mélanger beurre et sucre jusqu'à obtenir la consistance d'une pommade.

Ajouter les jaunes d'œufs un à un en fouettant bien (conserver les blancs pour la glace).

Ajouter au mélange la farine avec la levure, la poudre d'amandes, les dés de carottes et la cardamome.

Verser la pâte dans le moule et enfourner pendant 35 min.

Glaçage royale :

Monter en neige les blancs. Quand ils tiennent bien, ajouter le sucre glace et un filet de jus de citron.

En recouvrir le gâteau de glace royale.