



Gâteau aux carottes

Ingrédients

200 g de sucre

5 œufs

200 g d'amandes moulues

200 g de carottes râpées

3 cuillères à soupe de farine

1 cuillère à soupe de kirsch ou rhum

un peu de poudre à lever

le zeste d'un citron râpé

Remuez longuement le sucre et les jaunes d'œufs,

Ajoutez les amandes et les carottes râpées,

Bien travailler,

Ajoutez le zeste de citron, le kirsch, la farine et la poudre à lever,

Bien travailler à nouveau,

Ajoutez délicatement les blancs d'œufs battus en neige, bien beurrer le moule,

Mettre au four 45 min. à température moyenne 180°C