

GATEAU DE CAROTTE HOLLANDAIS

Ingrédients :

- 150g de sucre
- 4 œufs
- 1 zeste de citron
- 1 jus de citron
- 200g de carottes râpées
- 200g de noisettes en poudre
- 1 pincée de sel
- 50g de farine
- ½ sachet de levure chimique
- 1 pointe de cuillère à café de cannelle
- 1 pointe de cuillère à café de muscade en poudre
- 1 pointe de cuillère à café de cardamome en poudre
- 1 pointe de cuillère à café de vanille en poudre

Préparation :

- Séparer les jaunes des blancs.
- Bien mélanger le sucre, les jaunes d'œufs, le zeste et le jus de citron, la farine, le sel, la levure chimique, les épices, les carottes râpées, les noisettes en poudre.
- Monter les blancs en neige.
- Intégrer délicatement les blancs à la pâte.

Cuisson :

- Faire cuire à feu doux 40 minutes.