

# GÂTEAU DE CAROTTES

*ingrédients :*

*250 g de beurre*

*250 g de vergeoise brune*

*200 g de farine*

*4 œufs*

*2 sachets de levure chimique*

*1 cuillerée à soupe de jus de citron vert*

*125 g de poudre d'amande*

*125 g de noisettes*

*400 g de carottes râpées*

Cassez les œufs pour séparer les blancs des jaunes. Battez les blancs en neige ferme, et réservez les jaunes.

Râpez les carottes finement, réservez. Faites de même avec les noisettes, que vous hacherez grossièrement.

Mélangez le beurre et la vergeoise jusqu'à ce que vous obteniez une pommade. Incorporez la levure, les jaunes d'œuf, le jus de citron et la farine.

Mélangez la préparation avec les blancs d'œufs en neige. Incorporez la poudre d'amandes, les noisettes, et les carottes râpées.

Versez le tout dans un moule à manqué et faites cuire à four th. 6 pendant 50 minutes. Laissez refroidir avant de démouler.

Dessert original d'origine américaine, le gâteau de carottes est aussi excellent pour les goûters, avec du thé chaud ou glacé, ou des jus de fruits. En dessert, vous pouvez essayer avec du crémant d'Alsace ou du Saumur champagnisé.

Comme variante, vous pouvez remplacer la vergeoise par la même quantité de sucre brun, ou par 200 ml de miel. Vous pouvez remplacer la poudre d'amandes et les noisettes par 250 grammes d'abricots secs et 250 grammes de raisins secs. Vous pouvez aussi remplacer le beurre par 200 ml d'huile de noix.