GâTEAU AUX CAROTTES

Temps de préparation: 8mn - Temps de cuisson: 1h 10mn - Nombre de portions: 8

Ingrédients:

- 400g Carottes
- 200g Noisettes entières
- 200g Amandes entières
- 8 Oeufs
- 1 pincée Sel
- 300g Sucre en poudre
- 1 sachet Sucre vanillé
- 60g Fécule de maïs
- 1 Zeste citron BIO
- 1 Jus de citron BIO
- 1cc Cannelle en poudre
- 200g Sucre glace (Glaçage)
- 4cs Jus de citron (Glaçage)

Préparation:

- Éplucher les carottes, les rincer et les sécher. Les couper en morceaux en trois puis les placer dans le bol les hacher 7 sec/ vitesse 7. Réserver dans un saladier

-
Préchauffer le four à 175 ° Préparer le moule à charnière avec le papier cuisson dans le fond et beurrer les bords.

-
Hacher les noisettes et les amandes 2sec TURBO. Réserver dans un saladier.

-
Séparer les jaunes des blancs d'œufs. Réserver les jaunes.
Placer le fouet dans le bol, puis monter les blancs en neige, 4min/ vitesse 3.5. Réserver dans un saladier

-
Toujours avec le fouet, placer les jaunes d'œufs les battre 2 min/ vitesse 4.

- Enlever le fouet et insérer, les carottes, les noisettes et amandes moulues, la fécule de maïs, et mélanger 2min/ vitesse 4

Démonstratrice Thermomix Veronica Aliquo 079 361 74 46 thermo.aliquo@gmail.com

- Ajouter le zeste de citron et le jus de citron avec la cannelle, le sucre et le kirsch, puis mixer 20sec/ vitesse 4 Placer dans un grand saladier.

-
Incorporer les blancs en neige à la main en 2 fois.

-
Verser la pâte dans le moule à charnière et enfourner 1h10 à mi-hauteur.

-
Pour le glaçage : Avec le fouet mélanger le sucre glace avec le jus de citron 30sec/ vitesse 4

-
Laisser totalement refroidir avant de le recouvrir du glaçage.

Démonstratrice Thermomix Veronica Aliquo 079 361 74 46 thermo.aliquo@gmail.com