L'ARC GOURMAND BULLETIN N°28 juin 2019

AMANDINE AUX CAROTTES

Ingrédients :
220 g de carottes râpées
200 gr d'amandes effilées
120 gr de sucre brun
3 œufs
50 g de farine complète
Jus et zest d'un citron râpé
une cuillère à café de bicarbonate de soude une pincée de sel

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils soient mousseux.
Ajouter jus et zest, carottes, amandes, farine, bicarbonate de soude, enfin, les blancs d'œufs préalablement battus fermement avec la pincée de sel.
Mélanger délicatement l'ensemble.
Verser tout cela dans un moule à cake beurré et cuire dans un four à chaleur modérée (thermostat 5) pendant 3/4 d'heure minimum. Vous pouvez vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau qui doit ressortir parfaitement sèche.
Laisser refroidir complètement avant de démouler.

Je trouve que c'est meilleur le lendemain.. . si vous pouvez résister .
Cuisinez bien et à très bientôt sur deux roues .

Recette proposée par Marie-Rose.

Mots-clés :