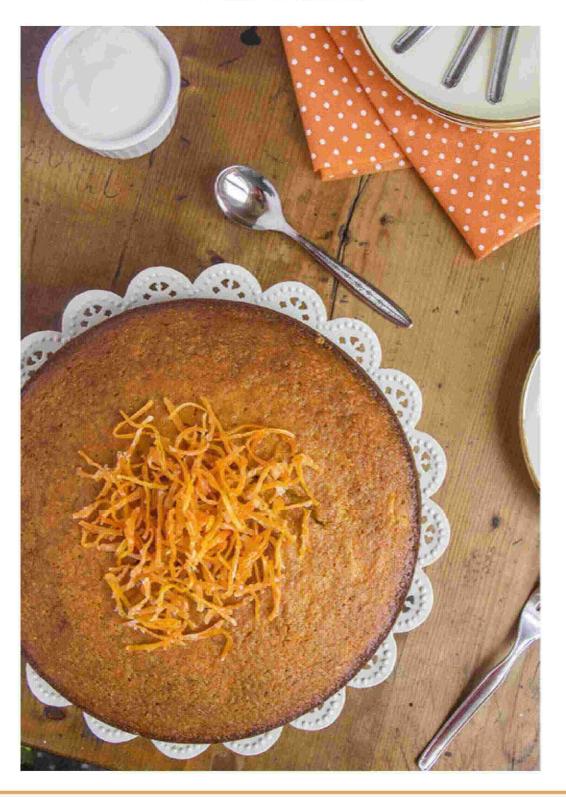
GÂTEAU AUX CAROTTES

et aux amandes





① Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). ② Pelez et râpez les carottes. ③ Mélangez le sucre et les jaunes d'œufs, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez-y le rhum, la Maïzena, la poudre d'amandes, la cannelle et les carottes râpées. ④ Battez en neige très ferme les blancs d'œufs, puis incorporez-les délicatement. ⑤ Versez le mélange dans un petit moule à manqué graissé, faites cuire pendant 45 à 50 minutes au four. Ce gâteau peut se manger tiède ou froid.

Notre suggestion: accompagnez ce gâteau d'une compote de pommes ou de poires.