



## GATEAU DE CAROTTES AU GINGEMBRE préparé par Marie Odile Burdin

Une recette surprenante et tonique pour utiliser vos carottes !

**Préparation : 25 min**

**Cuisson : 45 min**

### Ingrédients (pour 4 personnes)

- 250 g de carottes
- 200 g de farine
- 120g de sucre
- 135 g de beurre demi-sel
- 50 g d'amandes en poudre
- 2 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- ½ c.a.c de curcuma
- ½ c.a.c de gingembre
- 1 pincée de sel
- 

### **PREPARATION DE LA RECETTE**

1. Préchauffer le four à 180°C (th6). Peler et laver les carottes. Les râper. Dans une casserole, faire fondre 125g de beurre demi-sel. Dans un saladier, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajouter la farine tamisée et la levure. Bien mélanger. Ajouter les carottes râpées, la poudre d'amandes, le curcuma, le gingembre, puis le beurre fondu.
2. Dans un autre saladier, déposer les blancs d'œufs. Ajouter une pincée de sel. A l'aide d'un batteur, monter les blancs en neige. Les ajouter délicatement à la préparation et mélanger une dernière fois l'ensemble des ingrédients.
3. Beurrer et chemiser le moule. Verser la préparation. Enfourner et cuire 45 min. A la sortie du four, laisser refroidir sur une grille.