

MOELLEUX DE CAROTTES AUX EPICES ET AUX NOIX

INGREDIENTS :(8 pers)

500 grs de carottes
220 grs de cassonade
150 grs de beurre
100 grs de cerneaux de noix
50 grs de poudre d amande
130 grs de farine
4 œufs
1/2 citron
4 pincées de noix de muscade .1 ou 2 clous de girofle .
1/2 cuillère à café de cannelle en poudre .
1/2 cuillère à café de vanille ou 1 sachet de sucre vanillé
1 sachet de levure chimique



Préchauffez le four th 6 (180 °)

Râpez les carottes

Faites fondre le beurre dans une petite casserole sur feu très doux

Râpez le zeste de citron ; écrasez les clous de girofle .

Cassez les œufs en réservant les blancs . Batre les jaunes avec le sucre jusqu'à blanchiment.

Versez le beurre fondu , mélangez, puis ajoutez les carottes râpées, les noix concassées, la farine ,la levure , la poudre d'amande , 1 cuillère à café de zeste de citron râpé , les épices , la vanille mélangez jusqu'à obtenir un mélange homogène .

Battre les blancs d'œufs en neige ferme avec 1 pincée de sel et les incorporer délicatement à la préparation

Beurrez un moule et le saupoudrer de farine .Versez la pâte et faites cuire 40 min .

Ne pas dépasser le temps de cuisson car le gâteau doit rester souple et onctueux . laissez refroidir avant de démouler .