



Recette : Gâteau moelleux citron-amande



Cuisson : 30 mn

Thermostat : 190°C (th. 7)

Ingrédients :

- ∴ 4 œufs
- ∴ 1 ½ tasse à thé de sucre
- ∴ 1 ½ tasse à thé d'huile
- ∴ 1 ½ tasse à thé de farine
- ∴ 7 c à soupe d'amande en poudre
- ∴ 1 petit sachet de levure
- ∴ zeste d'un citron
- ∴ 3 carottes
- ∴ un peu de sel

Préparation :

Cuire les carottes avec un peu de sel (bien cuites), égoutter, écraser en purée et laisser refroidir.

Séparer les jaunes des blancs, battre les jaunes avec le sucre, ajouter le zeste de citron, l'huile, la poudre d'amandes et la purée de carottes.

Battre les blancs en neige ferme.

Mélanger les blancs et la farine délicatement avec le mélange précédent.

Mettre dans le moule et décorer avec des amandes effilées.

Cuisson 30mn environ à four 190°

Cette recette est le gâteau dégusté à La Chapelle Montligeon