



GATEAU ITALIEN AUX CAROTTES ET SANS GLUTEN



Les ingrédients: 300g de carottes bio, 160g d'œufs soit 3 œufs, 180g de poudre de noisettes brutes bio, 70g de fécule de pomme de terre, 120g de muscovado, 5g de levure chimique, cardamome broyée maison.

Râper finement les carottes. Beurrer et fariner le moule avec de la fécule. Préchauffer le four à 160°/165°. Broyer finement une dizaine de capsules de cardamome verte. Tamiser la fécule avec la levure. Clarifier les œufs. Dans la cuve du robot et au fouet plat (la feuille) mélanger la fécule tamisée, la poudre de noisettes, la moitié du sucre, la cardamome, les carottes râpées puis les jaunes d'œufs. Monter les blancs au bec d'oiseau et les incorporer délicatement (à la maryse) à la préparation.

La finition : verser l'appareil dans le ou les moules de votre choix et enfourner environ 40/45min. Vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau qui doit ressortir sèche et brillante. Démouler sur une grille, laisser refroidir avant de poudrer légèrement de sucre glace. Décorer avec un peu de carottes râpées et éventuellement avec quelques noisettes torréfiées grossièrement, concassées ou pas.