

## Avec des carottes...



312.5 g de carotte



187.5 g de farine



125 g de sucre



125 g d'amandes en  
poudre



4 oeufs



1.25 sachet de levure  
chimique

### Jus de carottes

Avec une centrifugeuse, réaliser un jus avec les carottes.

Garder « la pulpe ».

### Cake carotte amandes

Séparer les blancs et les jaunes.

Mélanger les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter les carottes râpées, la farine, la levure et enfin les amandes en poudre.

Battre les blancs (avec la pincée de sel) en neige ferme.

Incorporer délicatement les blancs en neige à la pâte.

Beurrer un moule à cake et y verser la pâte.

Mettre au four préchauffé à 180]C pendant environ 30 minutes.

