

## Gâteau aux carottes

200 g. sucre } bien mélanger  
4 jaunes d'œufs }

1 zeste de citron } ajouter mélanger  
+ 1/2 jus de citron }

300 g. de carottes râpées } ajouter mélanger  
250 g. amandes moulues }  
60 g. de farine }  
1 pincée de sel }

4 blancs d'œufs

Batire en neige  
réservoir 1/2 tasse de côté

Ajouter et mélanger  
délicatement.

Mettre le tout dans un moule beurré au four 180° 45 min.

Mélanger la tasse de blanc d'œuf battu  
avec du sucre glace + un peu de jus de citron.

Au sortir du four, mettre le glaçage au pinceau à pâtisserie.

Décorer avec des légumes en massepain!

Bon appétit

