



**Carrot Cake aérien** (blog : [Rappelle toi des mets](#))  
(photo d'une version mini)

Comme beaucoup, avant de faire mon premier carrot cake (ça remonte!) j'avais quelques appréhensions. Des carottes ? Dans un gâteau ? Mais j'en ai goûté un à Londres, et j'ai adoré. Puis j'en ai goûté au restaurant en France, et j'ai moins aimé (un gâteau qui n'avait de carrot cake que le nom et une couleur orangée).

J'ai fini par me lancer, et ma première recette m'avait déjà totalement conquise, mais j'ai voulu en tester une autre, complètement différente (c'est fou le nombre de recettes que l'on peut trouver pour un carrot cake, mais la plupart ont 20 cl d'huile et ça, je peux pas!)

Je suis partie de la recette de [Cléa](#), pleine de bonnes matières grasses, que j'ai pas mal modifiée (je ne me souviens plus vraiment pourquoi !!) et j'ai A-DO-RE.

Ce carrot cake est très moelleux, très léger, et avec le glaçage, c'est un régal

Ingrédients :

- 4 œufs
- 140 g de sucre blond ou roux
- 350 g de carottes (poids net)
- 60 g de poudre d'amande
- 60g purée d'amande
- 30g de lait
- 50 g de noisettes mixées (un peu plus grossièrement qu'en poudre)
- 80 g de farine
- 2 c. à café de poudre à lever
- 3 cc de cannelle en poudre (au goût)
- 1 cc extrait de vanille

On peut aussi y ajouter des noix ou noisettes en morceaux

1. Battre les jaunes avec le sucre
2. Y ajouter les poudres, purées, carottes râpées au préalable pressées dans un torchon pour les essorer, les épices.
3. Monter les blancs en neige souple et incorporer délicatement au mélange.
4. Cuire à 180 °C pendant 50 mn.
5. Après refroidissement, ajoutez le glaçage (je trouve que ça rajoute vraiment quelque chose), je dirais 200g de saint moret avec du sucre glace (là encore au goût)

Remarques de Francine : n'ayant pas de purée d'amandes, j'ai mis plus de poudre d'amandes.

J'ai mis 350 grs de carottes que j'ai bien essuyées après les avoir râpées, ce qui correspond à 500g de carottes avant épluchage environ,