



Le gâteau aux carottes

8pers

| DENREES UTILISEES | | | UNITE | QUANTITE | Techniques de réalisation | |
|--|-------|-----|-------|----------|--|--|
| <i>Brioche</i> | | | | | <h2 style="background-color: #e0ffff; display: inline-block; padding: 5px;">Progression</h2> <ul style="list-style-type: none"> ● Blanchir ensemble les œufs avec le sucre et le zeste de citron. ● Ajouter le jus de citron dans vos carottes râpées. ● Ajouter les carottes râpées finement (plus fondant). ● Ajouter la féculé tamisée avec la poudre à lever et la poudre d'amande et les épices. ● Monter les blancs en neige. ● Incorporer les blancs en neige dans votre préparation. ● Mélanger jusqu'à l'obtention d'un appareil homogène. ● Graisser et fariner un moule à manquer ou un cercle inox de 8pers ● Verser l'appareil dans le moule au $\frac{3}{4}$. ● Cuisson 180° ● Après cuisson démouler sur grille. ● Arroser de kirsch pendant que le gâteau est encore chaud. ● Refroidir le gâteau. ● Napper d'un fondant blanc liquide au kirsch, passer 30secondes au four pour sécher le glaçage. ● Décorer avec de petites carottes en pâte d'amande. | |
| Jaunes d'œufs | gr | 100 | | | | |
| Zeste et jus de citron | Pièce | 1 | | | | |
| Sucre | gr | 300 | | | | |
| Carottes râpées | gr | 300 | | | | |
| Amandes en poudres | gr | 300 | | | | |
| Fécule de pomme de terre | gr | 75 | | | | |
| Cannelle | gr | 3 | | | | |
| Clou de girofle en poudre | gr | 3 | | | | |
| Levure chimique | gr | 10 | | | | |
| Blancs en neige | gr | 150 | | | | |
| Kirsch | gr | 50 | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |