

# Carotte Cake Glacé pour l'automne



## **Listes des ingrédients :**

250 gr de carottes rappés  
150gr de sucre roux  
100 gr de farine  
125 gr de poudre d'amande  
4 œufs (les blancs sont à monter en neige)  
1 cc de noix de muscade  
1 cc de gingembre et de cannelle  
100 gr de noix 100 gr de beurre

## **Mode de préparation :**

Avec un fouet, mélanger les 4 jaunes d'œuf avec le sucre jusqu'à ce que ce mélange blanchisse. Ajoutez à ce mélange le beurre fondu et refroidi, la farine petit à petit, la poudre d'amande. Montez les blancs en neige à l'aide d'un mixeur et avec une pointe de sel jusqu'à une consistance ferme.

Ajoutez les blanc d'œuf monté en neige délicatement au mélange, ainsi que les épices, les carottes rappés et les noix concassé grossièrement avec un couteau.

Enfourner à 180 degrés pendant 40 minutes.

Après refroidissement glacée et décoré avec des noix.

**Pour le glaçage :** 250gr de fromage à tartiner (type Philadelphia) 50gr sucre glace Jus d'un demi citron

Mettre ensuite au frigo pdt 30 minutes pour que le glaçage durcisse.