



GÂTEAU AUX CAROTTES



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Rehausse le goût des autres ingrédients



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À CAKE (26 CM Ø)

POUR LE FOND

6	Jaune(s) d'œuf
200 g	Sucre
200 g	Carotte(s), râpée
200 g	Amandes, râpée
50 g	Chapelure
100 g	Farine, sans levure
	Cannelle
	Clous de girofle, moulus
5	Blanc(s) d'œuf
100 g	Sucre

POUR LE FOURRAGE

250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
50 g	Sucre
100 g	Pâte d'amandes crue
250 ml	Crème fouettée 36 % graisse, fouetté

POUR LA DÉCORATION

200 g	Sucre glace
2 cs	Jus d'un citron
50 g	Amandes effilées, grillé

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 170 °C (chaleur supérieure et inférieure).
2. Battre le jaune d'œuf et le sucre en mousse.
3. Bien mélanger les carottes râpées, les amandes, la chapelure, la farine, la cannelle et la poudre de clous de girofle et les incorporer à la masse aux œufs.
4. Battre le blanc d'œuf et le sucre en neige et l'ajouter à la masse.
5. Verser la pâte dans un moule à tourte graissé et cuire 50-60 minutes au four préchauffé. Laisser refroidir.
6. Pour le fourrage: battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Incorporer le sucre et le massépain. Ajouter délicatement la crème fouettée.
7. Couper le fond de biscuit en 2 épaisseurs. Déposer la première moitié dans un moule à charnière, y répartir la crème, et recouvrir de l'autre moitié de pâte.
8. Bien réfrigérer (au moins 4 heures).
9. Mélanger le sucre en poudre et le jus de citron puis en recouvrir le gâteau. Décorer d'éclats d'amandes.