

Tourte aux carottes



Pour un moule de 24 cm Ø : 5 œufs, 300 g de sucre, 1 c. à soupe de zeste de citron, 300 g d'amandes moulues, 300 g de carottes, 4 c. à soupe de maïzena, ½ c. à thé de cannelle en poudre, 1 c. à thé de poudre à lever, 1 pincée de sel, 1 pointe de couteau de clou de girofle en poudre, 2 c. à soupe de kirsch ou de rhum (selon goût), ou 2 c. à soupe de jus de citron.

Garniture : 150 g de sucre glace, 12 carottes en massepain.

Battre les jaunes d'œuf, le zeste de citron et le sucre en crème onctueuse. Peler les carottes et les râper finement. Mélanger le tout ainsi que les amandes. Ajoutez la maïzena, la cannelle, la poudre à lever, le sel, la poudre de girofle et le kirsch (ou le rhum). Incorporer délicatement les blancs d'œuf battus en neige. Remplir le moule préalablement beurré et enfariné et cuire 60 minutes à 190°C.

Laisser refroidir, puis saupoudrer la tourte de sucre glace et garnir avec les carottes en massepain.

Tourte aux carottes

