



## *Tourte aux carottes*

200g sucre  
4 oeufs  
80g farine ou de fécule  
1c cafe poudre a lever  
200g de carottes râpées  
200g d'amandes moulues  
1 citron  
Sucre-glace

Séparer les jaunes d'oeufs des blancs. Battre les blancs en neige.

Melanger le sucre et les jaunes d'oeufs jusqu'à obtenir un mélange moussoux

Incorporer la farine tamisée avec la poudre à lever, les carottes et les amandes moulues et 1/2 jus de citron.

Ajouter délicatement les blancs d'oeufs battus en neige.

Verser l'appareil dans un moule beurré et fariné ou tapissé de papier Blechrein

Cuisson 45-60 mn à 180 degrees

Glaçage:

Quand le gateau est froid, mettre du sucre-glace dans une tasse. Ajouter quelques gouttes de jus de citron.

Mélanger bien jusqu'à obtenir une masse assez épaisse.

Etaler sur le gateau. Attendre un moment que le glaçage prenne, puis continuer à décorer comme bon vous semble.