

# Préparation

- 1 Dans le bol d'un robot, travaillez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent et deviennent mousseux.
- 2 Ajoutez le zeste du citron finement râpé, puis la farine, le sel, les amandes en poudre et les noix de pécan hachées, les épices. Actionnez le robot par à-coups pour bien mélanger le tout.
- 3 Ajouter alors les carottes très finement râpées et enfin le jus de citron, mixer encore quelques instants au robot pour homogénéiser le tout (la pâte étant assez compacte, il vaut mieux faire toutes ces opérations avec un robot, mais on peut également travailler à la main). Ajoutez en dernier les cranberries séchées.
- 4 Montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la préparation précédente.
- 5 Beurrez généreusement un moule à manqué (si possible à fond amovible, et de préférence à un moule à cake). Versez-y la préparation. Enfouissez et cuisez à 180°C pendant 40 à 50 minutes (dépend des fours...).

Lorsque le gâteau est cuit, démoulez-le sur une grille et laissez-le refroidir complètement.

première - citron  
robot  
râpe à citron  
éplucheur légumes  
bol  
balance / verse de sucre  
four  
moule

Difficulté Facile

Préparation 30 mn

Cuisson 45 mn

Temps total 13 h 15 mn

## Ingrédients

6 personnes

### Gâteau

Carotte 250 g

Poudre d'amande 175 g

Noix de pécan 50 g

Cranberries 25 g

Oeuf 4

Farine 75 g

Sucre roux 175 g

Sel ½ c à c

Citron 1

Cannelle 1 c à c

Gingembre en poudre ½ c à c

Quatre épices 1 pincée

Beurre 20 g