

GÂTEAU VÉNITIEN aux CAROTTES de NIGELLA

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Personnes : 6

Préparation : 20 min / Cuisson : 30 min

Difficulté : Très Facile

Matériel à prévoir : Moule à charnière tour et fond amovible (23 cm de diamètre pour le mien)

INGRÉDIENTS

✓ 2 carottes (250 g) ✓ 100 g d'huile d'olive ✓ 125 g de poudre d'amandes ✓ 3 oeufs
✓ 140 g de sucre ✓ jus et zeste d'un citron non traité ✓ 50 g de maïzena ✓ noix de
muscade ✓ 60 g de pignons de pin

RÉALISATION

Allumer le four th6, 180°C.

Chemiser un moule à charnière de papier cuisson. Beurrer et réserver au frais.

Râper les carottes à la main. Réserver. Faire griller les pignons dans une poêle sans matière grasse et remuant souvent pour ne pas qu'ils brûlent (attention ça va vite, une à deux minutes suffisent). Réserver hors de la poêle (sinon ils continueront à cuire un peu, même si le feu est éteint).

Dans un grand saladier, mélanger le sucre, l'huile d'olive, puis les oeufs, la maïzena, la poudre d'amandes, un peu de muscade râpée, le zeste et le jus du citron.

Essorer les carottes dans les mains pour en extraire le plus possible de jus, et les ajouter à la préparation, bien mélanger.

Verser dans le moule, saupoudrer avec les pignons grillés, et enfourner pour 30 minutes.

Laisser complètement refroidir avant de démouler.