



Gâteau aux carottes

sans gluten

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

450 g de carottes râpées
140 g de sucre en poudre
150 g de beurre
4 œufs
250 g de farine de riz
10 g poudre à lever
5 g de sel
15 g poudre de 4 épices
(cannelle, muscade,
cardamome, graines de
pavot, clous de girofle)
1c.à c. de moelle de vanille
Burbon
100 g de noix de Grenoble
Glaçage
200 g de mascarpone
40 g de sucre glace
jus et zeste d'une orange
(ou d'un citron vert)

MODE DE PRÉPARATION

- › Préchauffez le four à 170 °C. Graissez un moule rectangulaire et saupoudrez-le de farine (ou recouvrez-le de papier sulfurisé). Placez-le brièvement au réfrigérateur.
- › Râpez les carottes.
- › Mélangez le beurre, les œufs, le sucre, le sel et la vanille à l'aide d'un batteur électrique.
- › Mélangez la farine de riz, la poudre de vigne et la cannelle, puis ajoutez-les au mélange de beurre et remuez bien.
- › Incorporez les carottes râpées, puis les noix à la pâte.
- › Versez la préparation dans le moule et faites cuire pendant 45 minutes.
- › Démoulez le gâteau sur une grille et laissez-le refroidir.
- › Pour le glaçage :
 - › Tamisez le sucre en poudre. Mélangez bien le sucre en poudre, un peu de jus d'orange et le zeste avec le mascarpone, puis étalez cette préparation sur le gâteau. Décorez avec des carottes râpées, des noix hachées, des pistaches et le zeste d'orange.