



Recette du gâteau aux carottes

Ingrédients

250 g de sucre
5 œufs
250 g de carottes finement râpées
250 g d'amandes en poudre
le zeste et le jus d'1 citron
2 cuillères à soupe de kirsch
80 g de farine
2 cuillères à café de levure chimique
1 pincée de sel
un peu de beurre

Pour le glaçage

500 g de sucre glace
3 cuillères à soupe de jus de citron
4 cuillères à soupe d'eau

Décoration

12 carottes en pâte d'amandes
500 g de pâte d'amandes brune
30 g de pâte d'amandes beige
10 g de pâtes d'amande noire
Colorant alimentaire rose

Le gâteau



Étape n° 1 (250 g de sucre, 4 jaunes d'œuf, 2 cuillères à soupe d'eau)

Préchauffer le four à 180 degrés (chaleur sole et voûte). Fouetter le sucre et les jaunes d'œuf avec un batteur électrique pendant 5 minutes environ à la vitesse maximale, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.



Étape n° 2 (250 g de carottes finement râpées, 250 g d'amandes en poudre, zeste et jus de citron, 2 cuillères à soupe de kirsch, 80 g de farine, 2 cuillères à café de levure chimique.)

Incorporer ces ingrédients au mélange.



Étape n° 3 (5 blancs d'œuf, 1 pincée de sel, un peu de beurre)

Monter les blancs en neige bien ferme avec le sel et incorporer délicatement à la préparation avec une spatule.



Étape n° 4

Beurrer un moule à charnière de 24 cm environ et y verser la préparation. Enfourner dans la partie inférieure du four préchauffé pour 50 minutes environ. Retirer le gâteau du four, laisser refroidir un peu, puis ôter avec précaution le cercle et laisser refroidir sur une grille.



La décoration



Étape n° 1 : les pieds et le derrière du lapin (175 g de pâte d'amandes brune, 10 g de pâte d'amandes beige)

Faire une boule avec les 175 g de pâte d'amandes brune et en prélever 1/4. Faire une boule avec 15 g de pâte d'amandes brune. Déposer la petite boule brune sur la grosse. Étaler le reste de la pâte d'amandes sur 5 mm environ et découper des pieds ovales. Étaler 10 g de pâte d'amandes beige sur 2 mm environ et découper des pieds ovales, qui seront un peu plus petits que les bruns. Faire six petites boules avec le reste de la pâte d'amandes beige. Fixer les pièces de pâte d'amandes beige sur les pieds bruns.



Étape n° 2 : la tête (230 g de pâte d'amandes brune, 10 g de pâte d'amandes beige, 5 g de pâte d'amandes noire)

Faire une boule ovale allongée avec 200 g de pâte d'amandes brune. Diviser la pâte d'amandes en deux au centre dans la largeur. Modeler les oreilles avec les deux moitiés et, éventuellement, creuser un peu au milieu. Avec quelques miettes de pâte d'amandes, modeler deux cordons de 1 cm de longueur et une petite boule. Avec le reste de pâte d'amandes brune, former deux boules ovales allongées. Avec la pâte d'amandes beige, former deux boules sphériques et deux boules ovales allongées. On peut utiliser le reste de la pâte d'amandes pour faire quatre moustaches. Pour finir, former deux petites boules sphériques avec la pâte d'amandes noire, et les fixer sur les deux boules beiges.



Étape n° 3 : le glaçage (500 g de sucre glace, 3 cuillères à soupe de jus de citron, 4 cuillères à soupe d'eau, colorant alimentaire rose)

Mélanger le sucre glace avec les liquides pour obtenir une pâte épaisse. Placer un papier sulfurisé sous la grille, puis recouvrir uniformément le dessus et les bords du gâteau avec la préparation. Verser un peu de colorant alimentaire rose dans le reste de glaçage et en remplir les oreilles du lapin. Placer la tête et le derrière du lapin sur le gâteau, puis éparpiller quelques miettes de gâteau autour des formes. Disposer les carottes en pâte d'amandes sur le gâteau et laisser sécher le glaçage.

Mettre au frais le gâteau aux carottes jusqu'au moment de servir.

