

Carrot cakes

6 pers | 25 mn

Les **ingrédients**

- Pour l’appareil à carrot cakes :
- 300 g de carottes râpées crues
- 100 g de poudre d’amandes
- 100 g de sucre blanc
- 150 g de farine
- 4 œufs
- 1 petite orange bio
- 1?2 cc de levure chimique
- 1 cc de cannelle
- Pour le topping :
- 250 g de mascarpone
- 2 cc de pâte à tartiner
- Des œufs de Pâques en chocolat

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 180°C.
Peler et râper les carottes.
Presser le jus d’orange.

Etape 2

Séparer les blancs des jaunes.
Monter les blancs en neige.

Etape 3

Fouetter les jaunes avec le sucre. Ajouter le jus d’orange, la poudre d’amandes, la farine, la cannelle, la levure, le sel et mélanger. Ajouter les carottes râpées, et mélanger.

Etape 4

Incorporer les blancs au mélange.
Verser la préparation dans des caissettes et enfourner 50 min.

Etape 5

Mélanger le mascarpone et la pâte à tartiner. Pocher le mélange en forme de « nids » sur les carrot cakes. Déposer les œufs de Pâques en chocolat au centre.