

# Carrot Cake

## LA VRAIE RECETTE AMÉRICAINNE

200g de carottes râpées

100g de sucre roux

100g de farine

125g de poudre d'amandes

4 oeufs

100g de noix

100g de fromage frais

50g de sucre glace

100g de beurre

1 demi citron

Épices : 1 c à c de 4 épices et  
1 c à c de cannelle

1. Commencez par séparer les blancs des jaunes.

2. Ajoutez le sucre et le beurre fondu aux jaunes. Puis complétez avec de la farine et la poudre d'amandes.

3. Montez les blancs en neige fermes puis incorporez-les délicatement au précédent mélange.

4 Ajoutez les épices, les carottes râpées et 80g de noix.

5. Cuire à 180° pendant 45 minutes.

6. Pour le glaçage : mélangez le fromage frais, le citron et le sucre.

7. Une fois refroidie, tartinez de glaçage et parsemez du restant de noix.