

## Tourte aux carottes

---

5 jaunes d'œufs	
250 g de sucre	travailler en mousse
250 g de carottes finement râpées	
250 g d'amandes moulues	
1 citron, jus et zeste	ajouter
80 g de farine	
1 c. à soupe rase de poudre à lever	ajouter en tamisant
5 blancs d'œufs en neige	
1 pincée de sel	incorporer délicatement

Verser l'appareil dans un moule bien graissé et fariné (24 cm Ø).

**Cuisson:** 50 minutes à four moyen (180 °C). Laisser refroidir. Garnir à volonté d'un glaçage au citron ou au kirsch et de petites carottes en massepain.

### Glaçage au citron:

250 g de sucre glace  
2-3 c. à soupe de jus de citron

### Glaçage au kirsch:

250 g de sucre glace  
1 c. à soupe d'eau  
1-2 c. à soupe de kirsch

