

## +++ Gâteau aux carottes argovien

Mise en place et préparation: env. 30 min

Cuisson au four: env. 1 h

Pour un moule à charnière Ø env. 24 cm, fond chemisé de papier cuisson, bord graissé et fariné

300 g de sucre  
5 jaunes d'œufs

bien mélanger dans un bol, travailler jusqu'à ce que la masse blanchisse

300 g d'amandes moulues  
300 g de carottes, finement râpées  
1 citron non traité, zeste râpé

4 c. à soupe de maïzena  
2 c. à soupe de kirsch  
1 c. à café de poudre à lever  
½ c. à café de cannelle

1 p. de couteau de clous de girofle en poudre ajouter tous les ingrédients, bien mélanger

5 blancs d'œufs, battus en neige ferme avec

1 pincée de sel

incorporer en soulevant délicatement la masse avec une spatule en caoutchouc, remplir le moule préparé, cuire aussitôt

**Cuisson:** env. 1 h dans la moitié inférieure du four préchauffé à 180° C. Sortir du four, laisser tiédir, ôter le bord du moule, laisser refroidir sur une grille, renverser délicatement. Poser avec la grille sur du papier cuisson.

3 c. à soupe de confiture d'abricots

chauffer dans une petite casserole, passer au tamis, en badigeonner le gâteau

### Glaçage

1 blanc d'œuf

travailler en mousse dans un bol

300 g de sucre glace

2 c. à soupe de kirsch

1 à 2 c. à soupe d'eau

ajouter, bien mélanger. Verser le glaçage sur le gâteau, bien en napper le dessus et les côtés par un mouvement de va-et-vient. Récupérer éventuellement le glaçage avec une spatule et en badigeonner le tour, laisser sécher

### Suggestions

- Remplacer le kirsch par du jus de citron pour le glaçage.
- Poser des carottes en massepain sur le glaçage encore humide, laisser sécher.

**Conservation:** emballé dans du film alimentaire, au réfrigérateur, env. 1 semaine. Le gâteau aux carottes est bien meilleur le lendemain.

**Par part (1/8):** lipides 24 g, protéines 12 g, glucides 51 g, 1990 kJ (475 kcal)

### Le canton de la carotte

C'est ainsi que l'on surnomme l'Argovie, bien que depuis longtemps, ce canton ne soit plus en tête des producteurs de carotte. Mais toujours est-il: la carotte de Küttigen, une ancienne variété, porte un nom argovien. Peut-être le langage populaire a-t-il confondu carotte et navet («Rüebli» et «Räben»), car les navets d'automne sont une ancienne plante cultivable d'Argovie. Quoi qu'il en soit, le marché aux carottes argovien est organisé depuis plus de vingt-cinq ans le premier mercredi de novembre, dans une ambiance animée.

Argovie

