

APPAREIL À CAKE AUX CAROTTES ET AUX NOISETTES

250 g de jaunes d'œufs
150 g de sucre semoule
*50 g de trimoline **

Faire foisonner.

650 g de blanc d'œufs (474)
200 g de sucre semoule

Monter en meringuant progressivement avec le sucre.
Mélanger les blancs montés et les jaunes foisonnés.

300 g de poudre de noisettes grillées
300 g de poudre d'amandes légèrement grillées
100 g de noisettes grillées concassées
400 g de carottes râpées
250 g de purée de carottes

Incorporer au mélange antérieur.

200 g de farine ordinaire
*20 g de baking powder **
1 g de sel
1 zeste d'orange haché très fin

Tamiser la farine, la levure chimique et le sel.
Incorporer avec le zeste au mélange antérieur.

Montage

Couper un tapis de silicone à la dimension du moule à bûche de 8 cm de largeur. Etaler la pâte à cigarette au chocolat sur le tapis et peigner (*photo 1*). Disposer le tapis dans le moule et réserver au frais pendant 30 minutes environ (*photo 2*). Garnir l'appareil dans le moule au $\frac{3}{4}$ de la hauteur ; glisser dans un four à 170-180° C pendant 45 minutes (*photo 3*).



- *La trimoline* : Le sucre inverti (**trimoline**) est une substance pâteuse blanche à jaune pâle, très onctueuse, d'odeur typique et de saveur sucrée. Elaborée à base de betterave : garantie sans gluten.
- *Baking powder* : poudre à lever, levure chimique.