

alimentarium



PETITS GÂTEAUX AUX CAROTTES

Petits gâteaux aux carottes

Marre des éternelles compotes et des barres de céréales qui collent aux dents ? Les meilleures récrés sont celles qu'on a pris le temps de préparer avec celles et ceux qu'on aime ! Tous aux fourneaux pour réaliser un grand classique du goûter : la tourte aux carottes !

Ingrédients

pour 4 petits gâteaux

30 g de beurre ramolli
30 g de sucre
1 jaune d'oeuf
20 g d'amandes moulues
20 g de lait
80 g de carottes râpées
35 g de farine
1 pointe de couteau de cannelle
1 pointe de couteau de poudre à lever
1 blanc d'oeuf et 10 g de sucre
Sucre glace pour le décor

Réalisation

- Préchauffer le four à 200°C
- Mélanger le beurre et le sucre au fouet.
- Ajouter le jaune d'oeuf, les amandes, et le lait.
- Incorporer les carottes râpées.
- Mélanger la farine, la cannelle, la poudre à lever et l'ajouter à la masse.
- Travailler la masse au fouet.
- Monter le blanc d'œuf en neige avec le sucre.
- Incorporer à la masse, mélanger et verser dans 4 moules (moules à muffins où moules à madeleine).
- Cuire au four environ 15- 20 minutes à 200°C.
- Saupoudrer de sucre glace.

Pour la petite histoire...

La « Rueblitorte », spécialité argovienne bien connue, est un incontournable du patrimoine culinaire suisse, et figure dans tous les manuels de cuisine des écoliers. Le goût sucré de carotte joue certainement un rôle dans la popularité de ce goûter sain et gourmand.