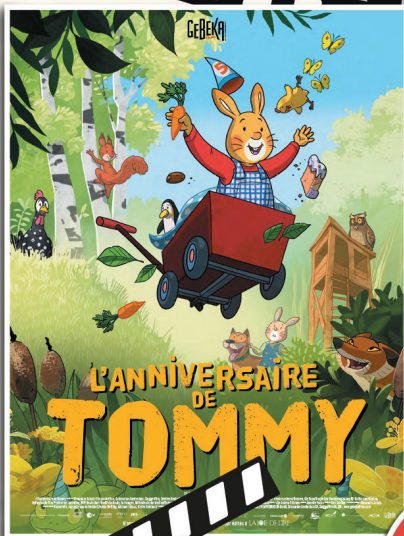


Ton actu ciné... en recette !



30 min



45 min



Débrouillard

Pour 1 gâteau

- 250 g de carottes
- 50 g de noix de pécan
- 4 œufs
- 180 g de sucre roux
- 180 g de poudre d'amande
- 75 g de farine
- 1/2 c. à café de sel
- 1 c. à café de cannelle
- 1 pincée de mélange quatre épices
- 20 g de beurre
- 1 citron
- pâte à sucre (facultatif)
- sucre glace (facultatif)

– **Blanchis** dans un saladier les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Ajoute le zeste du citron finement râpé, puis la farine, le sel, les amandes en poudre, les

LE CARROT CAKE DE TOMMY

C'est quoi l'histoire ?

Le jour de ton anniversaire n'est-il pas le plus beau de l'année ? Tommy, qui va fêter ses 5 ans, place en tout cas de grands espoirs dans cette journée. Ce jeune lapin qui vit paisiblement entouré de sa famille et de ses amis risque cependant de voir la fête compromise à cause de sa petite sœur. Il décide alors de partir à l'aventure pour rejoindre la maison de sa grand-mère ! Un film à regarder accompagné d'une recette qui, tu le verras, colle bien au personnage...fan de carottes !



épices, et les noix de pécan que tu auras au préalable hachées grossièrement ou mixées avec tes parents. Mélange bien le tout.

– **Ajoute** les carottes très finement râpées et le jus de citron. Mélange à nouveau le tout. Monte ensuite les blancs en neige et

incorpore-les délicatement à la préparation précédente. Beurre généreusement un moule et verse la préparation. Enfourne ton gâteau pendant 40 à 50 minutes à 180°. Une fois refroidi, démoule-le et ajoute du sucre glace. Tu peux même le décorer avec de jolies carottes en pâte à sucre !

Papillote
Le magazine des petits chefs