

# Elke's **SWEETEST BOMB** - Gâteau aux carottes

**200 g de noisettes**  
**200g d'amandes**  
**250 g de carottes**  
**3 biscottes**  
**1 cuillère à café de levure chimique**  
**25 g de farine**  
**8 oeufs**  
**350 g de sucre**  
**Vanille**  
**1 pincée de sel**  
**1 cuillère à café bombée de cannelle**  
**4 cuillères à soupe de rhum (ou de l'eau)**  
**de l'amande amère**

**Râpez les noisettes et les amandes finement.**  
**Ecrasez les biscottes avec un rouleau à pâtisserie.**  
**Mélanger le tout avec la farine et la levure chimique.**

**Râpez les carottes finement.**

**Séparez les oeufs.**  
**Battez les blancs en neige.**

**Montez les jaunes d'oeufs avec le sucre, la vanille, la cannelle et le rhum.**

**Incorporer les carottes dans les jaunes d'œufs et ajouter les blancs battus.**  
**Ajoutez les noisettes et les amandes avec la farine, et mélangez avec précaution.**

**Versez ce mélange dans un moule beurré au bord amovible.**

**Faites cuire dans un four préchauffé à 140° pour 60 minutes.**

**Démouler tout de suite.**