**Gâteau aux carottes**

**Ingrédients :**- 300g de carottes
- 150g de sucre en poudre
-150g de noix de coco en poudre
- 75g de farine
- 1 sachet de levure
- 1 pincée de sel
- 3 œufs
- Zest d’1 ½ citron
- 100g de beurre

**Préparation :**- Faire fondre le beurre
- Séparer les blancs des jaunes
- Battre les jaunes et le sucre jusqu’à obtention d’une pâte homogène
- Monter les blancs en neige avec une pincée de sel
- Laver, éplucher et râper les carottes
- Ajouter à la pâte la levure, la farine, le beurre refroidi et la noix de coco
- Mélanger
- Ajouter les carottes et le zest de citron en miettes fines
- Mélanger et incorporer délicatement les blancs
- Verser dans un moule beurré et fariné
- Mettre au four (froid) chaleur tournante 190° pendant 40 à 45mn