**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