


## DESSERT

# GÂTEAU AUX CAROTTES ET AGRUMES

et Kiri® Bio

 Préparation : 20 min - Cuisson : 40 min

 Prix de revient unitaire HT estimé par portion produite : 0,25 €

## INGRÉDIENTS

pour environ 100 adolescents ou 130 enfants en primaire

- 300 g de beurre doux
- 900 g de spéculoos concassés
- 600 g de sucre cassonade
- 900 ml d'œufs liquides
- 900 g de **Kiri® Bio**
- 300 g de farine
- 900 g de fromage blanc
- 1,5 kg de purée de carottes surgelée (galets)
- 300 g de zestes d'orange
- 200 g de zestes de citron jaune

## PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Faire fondre le beurre et le mélanger avec les spéculoos.
2. Foncer les moules avec ce mélange sur une hauteur de 1 cm et réserver au frais.
3. Mélanger au batteur le sucre cassonade et les œufs liquides. Ajouter le **Kiri® Bio**, la farine et le fromage blanc et battre jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse.
5. Incorporer les galets de carottes décongelés et les zestes d'agrumes.
6. Recouvrir les fonds de spéculoos avec l'appareil.
7. Mettre à cuire au four 170 °C pendant 40 minutes.
8. Après la cuisson mettre les gâteaux aux frais minimum 2 h avant de les couper et servir.



### Rations recommandées

Pour un enfant en primaire : 40 - 60 g/pers.  
Pour un adolescent en collège / lycée : 60 - 80 g/pers.

### Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Valeurs énergétiques : 991,55 kJ / 237,16 kcal - Matières grasses : 12,80 g dont acides gras saturés : 7,47 g - Glucides : 24,26 g dont sucres : 15,57 g - Protéines : 5,69 g - Sel : 0,53 g - Calcium : 61,06 mg



**ASTUCE** | Vous pouvez accompagner ce dessert avec une chantilly vanillée.

