

DFM 930 CHAUD DEVANT 2020

«Les Bons Petits Plats de Francette»

GÂTEAU AUX CLÉMENTINES

Préparation : 40min, Cuisson : 40min, Pour 6 : Personnes

Ingrédients : 6 clémentines, 180g de sucre roux, 100g de sucre blanc, 180g de farine, 3 œufs, 100g de beurre demi-sel mou + un peu pour le moule, 1 sachet de levure chimique.

Réalisation :

Fouettez au batteur, pendant 1min, le beurre mou avec le sucre roux et les œufs. Ajoutez la farine et la levure préalablement tamisée. Mélangez.

Préchauffez le four à 170°C. Brossez les clémentines sous l'eau, essuyez-les puis prélevez le zeste de trois d'entre elles avec une râpe fine. Pressez les 6 clémentines et gardez les peaux non zestées pour la suite. Versez la moitié du jus et tout le zeste râpé dans la pâte. Mélangez bien. Beurrez un moule à manqué antiadhésif et versez la pâte dedans.

Enfournez le moule pour 35min.

Pendant de temps, recoupez en deux les peaux des 3 clémentines non zestées. Retirez la pulpe et grattez le zeste (la peau blanche à l'intérieur, qui est amère) avec la pointe d'un couteau pour l'éliminer. Coupez ensuite la peau orange en fines lanières.

Plongez ces lanières dans une petite casserole d'eau bouillante, pendant 5min. Égouttes-les, jetez l'eau et remplacez-la par le jus des clémentines restant. Ajoutez le sucre blanc, portez à frémissement et ajoutez les lanières de clémentine. Faites-les confire pendant 30min, à feu doux : il doit rester du jus pour imbiber le gâteau

Démoulez le gâteau sur une grille, puis disposez-le dans une assiette de service, versez le sirop sur le gâteau et répartissez les lanières de clémentine confite.

Servez tiède ou à température ambiante et dégustez.