



Moelleux clémentine

Ingredients

Caramel de clémentine

200g purée de clémentine
60g de sucre
1cuillère à café de jus de citron

Gâteau

3 oeufs
120g de sucre
150g de farine
50g de poudre d'amande
6g de levure chimique
80g d'huile
20g de crème liquide entière

Caramel de clémentine

Verser les ingrédients dans une casserole

Laisser réduire feu moyen en mélangeant de temps en temps

Jusqu'à ce que la préparation paississe, devienne sirupeuse et nappe la cuillère

Verser dans un moule de 20cm, bien beurré

Mettre au congélateur le temps de préparer le gâteau

Gâteau

Préchauffer le four 165°C

Fouetter ensemble les oeufs et le sucre, jusqu'à ce que la préparation blanchisse

Incorporer l'huile et la crème liquide

Ajouter la farine, la poudre d'amande, la levure chimique et mélanger

Verser dans le moule, sur le caramel congelé

Enfourner environ 35 minutes

Laisser reposer 5 minutes et démouler