

# CAKE À LA CLÉMENTINE

Préparation : 15 min

Cuisson : 45 min

Repos : 15 min



## Ingrédients

- 2 clémentines
- 2 œufs
- 100 g de sucre
- 80 g de beurre
- 75 g de farine
- 25 g de sucre glace
- 1 c. à soupe de levure chimique

## Préparations

Préchauffez le four à 190°C (th.6). Séparez les jaunes des blancs d'œufs. Dans un saladier, mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre. Faites fondre le beurre avant de l'incorporer. Ajoutez le zeste râpé et le jus de la clémentine. Finissez par ajouter délicatement la farine et la levure. Mélangez bien pour obtenir une pâte lisse.

*Montez les blancs en neige. Incorporez-les délicatement à la préparation. Versez la pâte dans un moule à cake beurré ou anti-adhésif. Enfournez pendant 40 min. Vérifiez la cuisson en pointant la lame d'un couteau dans le cake. Si celle-ci ressort propre, c'est que le gâteau est prêt.*

*Pendant ce temps, préparez le glaçage. Faites fondre dans une casserole 2 c. à soupe de jus de clémentine avec le sucre glace. Badigeonnez le dessus du gâteau avec ce glaçage. Laissez refroidir le cake pendant 15 min et démoulez.*

## Astuces

*Sachez que les clémentines se marient très bien avec le chocolat ;). On peut effectivement ajouter quelques pépites de chocolat dans la préparation... Ou saupoudrer le gâteau de petits bonbons.*