



Cuisine et
dépendances

Gâteau moelleux à la clémentine



Un gâteau étonnant, à faire au mixeur, qui m'a permis d'utiliser les quelques clémentines bios qui me restaient de mon panier de légumes.

Le goût est très fruité, aucunement amer. Ce gâteau est aussi très bon tiède.

Ingrédients (pour un moule à manqué de 20 cm de diamètre) :

- 4 clémentines non traitées
- 2 oeufs
- 100 g de sucre
- 80 g de beurre allégé (j'ai pris de la pâte à tartiner à 15 % de MG)
- 200 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pointe de vanille en poudre
- facultatif : pépites de chocolat noir

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Laver soigneusement les clémentines et les couper en quatre (en laissant la peau). Enlever les pépins s'il y en a. Retirer aussi le pédoncule.

Mettre tous les ingrédients à l'exception du chocolat dans le bol du robot et mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte à peu près homogène.

Verser la pâte dans un moule à manqué de préférence en silicone (sinon, beurrer le moule) d'environ 20 cm de diamètre. Verser éventuellement les pépites de chocolat en les enfonçant légèrement dans la pâte.

Cuire doucement 40 minutes environ : vérifier la cuisson en plantant une pique au centre du gâteau : elle doit ressortir sèche.
Démouler une fois que le gâteau est refroidi.

Le 18 Mars 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/03/18/index.html>