Gâteau aux clémentines

Un gâteau parfumé aux clémentines, au jus et au zeste, léger et doux. L'idéal en hiver quand les agrumes sont de saison.

8 personnes	15 min préparation	40 min cuisson	55 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 4 clémentines non traitées
- 3 œufs
- 140 g de sucre
- 100 ml de huile de tournesol
- 250 g de farine
- 1 sachet de levure chimique

Préparation

1. Prélever le zeste de 3 clémentines et presser toutes les clémentines (environ 150 ml de jus).
2. Mettre le zeste et le sucre dans le bol.
   10 sec / vitesse 10
3. Ajouter les œufs, l'huile et le jus.
   30 sec / vitesse 4
4. Ajouter la farine et la levure.
   20 sec / vitesse 4
5. Verser dans un moule beurré et cuire 40 minutes à 180°C.

Le conseil de Tiha
Ajoute des dés de clémentine pelés à vif pour des morceaux fondants dans la mie.

Conservation : 4 jours dans une boîte hermétique.