



Recette proposée par Caroline Queslier

## INGREDIENTS

- moule de 24/26cm
- 4 clémentines
- 125 g de beurre mou pour le gâteau et
- 10 g de beurre pour le moule
- 200 g de sucre
- 250 ml d'eau
- 250 g de yaourt ferme
- 3 œufs
- 125 g de farine pour le gâteau et 1
- cuillère à soupe de farine pour le moule
- 125 g de semoule fine
- 55 g de poudre d'amande
- 1 sachet de levure chimique

# GÂTEAU MOELLEUX CLÉMENTINE ET AMANDE

## PRÉPARATION

### **Préparez le sirop de clémentines :**

Râpez le zeste d'une clémentine et pressez-la pour récupérer son jus.

Versez 200 g de sucre dans une casserole, ajoutez 250 ml d'eau, le jus et le zeste râpé précédemment.

Portez à ébullition pendant 5 minutes.

Puis hors du feu, ajoutez les quartiers de deux autres clémentines épluchées et laissez refroidir

### **Préparez le gâteau :**

Séparez les blancs des jaunes d'œufs.

Beurrez et farinez un moule.

Dans un saladier, mélangez le beurre mou avec le yaourt, le jus et le zeste râpé de la clémentine restante, les jaunes d'œufs et mélangez.

Dans un autre saladier (plus grand), mélangez la farine, la semoule, la poudre d'amande et la levure chimique.

Incorporez le tout au mélange précédent.

Puis battez les blancs d'œufs en neige et incorporez-les délicatement à la pâte.

Versez la pâte dans le moule et faites cuire pendant 35 minutes dans un four préchauffé à 180°C.

Laissez tiédir le gâteau quelques minutes avant de le démouler sur un plat creux.

Arrosez sans attendre du sirop froid et des quartiers de clémentines, puis laissez complètement refroidir avant de servir.

