
Gâteau renversé à la Clémentine



NIVEAU DE DIFFICULTE TRES FACILE

TEMPS DE PREPARATION 20 MIN

TEMPS DE CUISSON 20-25 MIN

PORTIONS/PRIX 6 PERS

ENVIRON 3,72€ AU TOTAL OU 0,62€ /PORTION

NUTRITION 198 KCAL/PORTION 64%/25g GLUCIDE, 27%/10g DE LIPIDES ET 9%/3g DE PROTEINE

LISTE DES INGREDIENTS

Pour un moule de 20 cm de diamètre

6 clémentines

75 g de farine

60 g de beurre ramolli

50 g de sucre en poudre + 20 g

1 œuf

1 cuillère à café rase de levure chimique

1 noix de beurre + 1 Cuillère à Soupe de sucre (pour le moule)

ETAPES DE LA RECETTE

1. Préchauffez le four à 180° (th.6).
2. Pressez **une clémentine** et prélevez le **zeste**.
3. Dans un saladier, mélangez le **beurre** ramolli avec le **50g sucre** en poudre. Ajoutez **l'œuf**, puis **le jus de clémentine et le zeste**.
4. Fouettez la préparation et ajoutez la **farine et levure chimique en dernier**.
5. Beurrez un moule rond de 20 cm de diamètre et saupoudrez-le de **sucre en poudre**.

6. Epluchez **2 clémentines** et coupez-les en fines rondelles.
Disposez les rondelles dans le fond du moule.
7. Versez la pâte par-dessus les clémentines dans le moule.
8. Faites cuire le gâteau pendant 20-25 mn à 180°C jusqu'à ce qu'il soit bien doré sur les bords et bien cuit au milieu.
Pour vérifier la cuisson, plantez la lame d'un couteau dans le gâteau, elle doit ressortir sèche.
9. Laissez le gâteau refroidir 5 mn dans le moule avant de le démouler à l'envers sur une assiette.
10. Pressez les **3 clémentines restantes** et versez-le jus obtenu dans une petite casserole avec **20 g de sucre en poudre**.
11. Faites cuire pendant quelques minutes jusqu'à ébullition.
Versez le sirop obtenu sur le gâteau encore tiède. Versez doucement, pour que le sirop ait le temps de pénétrer dans le gâteau. Versez tout le sirop, même si vous avez l'impression que le gâteau sera détrempé, il sera juste parfait 😊 !
12. Laisser refroidir.

C'est prêt, Bonne appétit !

