



Cake à la clémentine

Ingredients

Cake

3 oeufs
2 clémentines
140g de sucre
160g de farine
80g de beurre fondu
55g de crème liquide entière
7g de levure chimique

Sirop d'imbibage

3 clémentines
100g de sucre glace

Cake

Préchauffer le four à 180°

Prélever le zeste des 2 clémentines et le mélanger avec le sucre

Fouetter ensemble les oeufs et le sucre

Ajouter la farine, la levure et mélanger

Incorporer le jus des clémentines

Puis verser le beurre fondu et mélanger

Verser la pâte dans le moule à cake beurré

Enfourner 40 minutes

Sirop d'imbibage

Faire chauffer ensemble le jus des clémentines et le sucre glace pour dissoudre le sucre

Verser chaud sur le cake

----> Pour +de saveur, emballer le cake dans du film alimentaire et laisser une nuit au frais