



## Moelleux clémentine

### Ingredients

#### Caramel de clémentine

200g purée de clémentine  
60g de sucre  
1cuillère à café de jus de citron

#### Gâteau

3 oeufs  
120g de sucre  
150g de farine  
50g de poudre d'amande  
6g de levure chimique  
80g d'huile  
20g de crème liquide entière

### Caramel de clémentine

Verser les ingrédients dans une casserole

Laisser réduire feu moyen en mélangeant de temps en temps

Jusqu'à ce que la préparation paississe, devienne sirupeuse et nappe la cuillère

Verser dans un moule de 20cm, bien beurré

Mettre au congélateur le temps de préparer le gâteau

### Gâteau

Préchauffer le four 165°C

Fouetter ensemble les oeufs et le sucre, jusqu'à ce que la préparation blanchisse

Incorporer l'huile et la crème liquide

Ajouter la farine, la poudre d'amande, la levure chimique et mélanger

Verser dans le moule, sur le caramel congelé

Enfourner environ 35 minutes

Laisser reposer 5 minutes et démouler