

## *Cake aux Clémentines Corses*

**Nombre de personnes: 10**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

- CLEMENTINE(S)	8 Corses
- SUCRE DE CANNE	1 c à soupe
- OEUF(S)	3
- SUCRE SEMOULE	120g
- SUCRE VANILLE	1 sachet
- HUILE DE TOURNESOL	120g
- JUS DE CLÉMENTINES	150 ml
- FARINE	230g
- BAKING POWDER (FERMENT)	1 sachet
- SUCRE IMPALPABLE (OU GLACE)	100g
- FLEUR D'ORANGER (ARÔME)	1 c à café
- MANDARINES CONFITES (ENTIÈRES)	2



### Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Beurrez et chemisez de papier sulfurisé un moule à manquer.
- Pelez les clémentines en les gardant entières.
- Saupoudrez le fond du moule de sucre de canne puis répartissez-y les fruits entiers.
- Dans une jarre, fouettez les œufs avec le sucre semoule et vanillé.
- Ajoutez l'huile et le jus de clémentines. Fouettez à nouveau énergiquement.
- Intégrez enfin la farine et la levure. Homogénéisez au fouet puis versez dans le moule.
- Enfournez pour 35 à 40 minutes.
- Sortez du four et laissez refroidir quelques minutes.
- Démoulez ensuite délicatement et retournez le gâteau sur une grande assiette (le fond doit être en haut).
- Dans une assiette creuse, mouillez le sucre glace avec un peu d'eau puis intégrez-y la fleur d'oranger. Répartissez ce mélange sur le sommet du gâteau.
- Décorez avec des quartiers de mandarines confites.