



CAKES A LA CLEMENTINE



Pour 2 cakes

Les clémentines confites -à faire éventuellement la veille- : 3 clémentines de Corse, 150g de sucre semoule et 25cl d'eau minérale.

Pocher les clémentines entières pendant 1 heure dans de l'eau frémissante. Les sortir, les laisser refroidir puis les couper en 8 quartiers. Porter juste à ébullition les 150g de sucre et l'eau minérale. Ajouter les quartiers de clémentines et cuire à feu doux pendant 40min. Conserver dans le sirop au réfrigérateur jusqu'à l'utilisation.

La pâte à cake : 80g de beurre, 2clémentines, 250g de farine, 4g de levure chimique, 175g d'œufs, pesés sans la coquille, 270g de sucre semoule, 1g de sel, 110g de crème fleurette 35%MG, 150g de clémentines confites hachées, 2cl de Mandarinello.

Préchauffer le four à 170° chaleur tournante. Fondre le beurre, le réserver. Tamiser la farine et la levure. Râper le zeste des 2 clémentines, presser le jus le réserver. Dans la cuve du robot fouetter les œufs et le sucre pour obtenir une mousse onctueuse, ajouter les zestes, le sel, la crème, les clémentines confites hachées en mélangeant délicatement. Incorporer la farine tamisée avec la levure puis en dernier le beurre fondu tiède. Verser la pâte dans les moules beurrés et chemisés de papier cuisson, cuire 10min à 170°, puis 30min à 160°, à vérifier. Arroser à la sortie du four de Mandarinello et du jus de clémentines réservé.

Le glaçage : 1 petit pot de confiture de clémentines, 140g de sucre glace tamisé, 3cl d'eau, 1cl de Mandarinello, 2 clémentines pour la déco.

Chauffer doucement la confiture de clémentines dans une petite casserole et préparer le glaçage en mélangeant le sucre glace, l'eau et le mandarinello. Poser les cakes sur une grille et les napper au pinceau avec la confiture chaude. Laisser refroidir puis verser le glaçage, laisser égoutter quelques instants et remettre les cakes 30 secondes dans le four chaud pour les sécher légèrement. Décorer avec les quartiers de clémentines.

