



Gâteau à la clémentine



Sans gluten

INGRÉDIENTS

2 c. à s. de beurre doux ramolli
pour graisser le moule
4 c. à s. de cassonade brune
6 clémentines, coupées en
rondelles de 5 mm (avec la peau)
225 g de beurre doux, ramolli
200 g de cassonade blonde
2 c. à c. d'extrait de vanille
Le zeste de 3 clémentines
4 œufs moyens
200 g de poudre d'amandes
1 c. à c. de cannelle
50 g de farine sans gluten
1 c. à c. de levure chimique sans
gluten
2 c. à s. bombée de marmelade
d'oranges de Séville, chaude

Pour la garniture :

2 c. à s. d'arilles de grenade

PRÉPARATION

Préchauffez le four sur la position CircoTherm à 170 °C.

Recouvrez le fond d'un moule à charnière* de 20 cm de diamètre d'un disque de papier sulfurisé et graissez généreusement le tout avec du beurre.

Saupoudrez la cassonade brune sur la base du moule et disposez les rondelles de clémentines par-dessus, en partant du centre et en les faisant légèrement se chevaucher. Réservez le moule.

Mettez le beurre et la cassonade blonde dans un grand saladier et fouettez le tout à l'aide d'un batteur électrique (ou d'un robot de cuisine) pendant 3-4 minutes jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Ajoutez l'extrait de vanille et le zeste des clémentines, puis fouettez à nouveau la préparation tout en ajoutant les œufs un à un.

Incorporez ensuite la poudre d'amandes, la cannelle, la farine et la levure chimique. Versez la pâte dans le moule préparé en veillant à ne pas faire bouger les rondelles de clémentines. Égalisez la surface avec le dos d'une cuillère.

Enfournez pendant 40-50 minutes : le gâteau est cuit lorsque vous pouvez y enfoncer un cure-dent et qu'il en ressort propre. Si le gâteau devient trop brun, couvrez-le de papier aluminium pour les 15-20 dernières minutes.

Une fois cuit, sortez-le du four et laissez-le refroidir 5 minutes, puis faites glisser un couteau sur le pourtour du moule et retournez délicatement le gâteau sur une assiette ou un plat à gâteau. Retirez le moule et le papier sulfurisé et badigeonnez le gâteau de marmelade chaude. Servez-le chaud ou froid, saupoudré d'arilles de grenade.

* Astuce : avant de commencer, assurez-vous que votre moule à charnière ne fuit pas en le remplissant d'eau et en vérifiant qu'elle ne s'en écoule pas. Si c'est le cas, utilisez un moule sans charnière.