

Les p'tits plats de Tiphaine



Gâteau aux clémentines et aux amandes

par Yotam Ottolenghi



difficulté



15 minutes de préparation
50 minutes de cuisson



6 personnes

Les p'tits plats de Tiphaine



ingrédients

Préparation du gâteau

- 300g de sucre
- 200g de beurre
- 280g de poudre d'amande
- 5 œufs battus
- 100g de farine
- Zestes de 4 clémentines
- Zeste d'1 citron

Préparation du sirop

- 90g de sucre
- 40g de jus de citron
- 80g de jus de clémentine

Préparation du chocolat facultatif

- 90g de beurre
- 150g de chocolat
- 1 càs de miel



Les p'tits plats de Tiphaine



préparation

1. Préchauffez votre four à 180°C
2. Mélangez le beurre, le sucre et les zestes, jusqu'à ce que le mélange soit bien crémeux.
3. Ajoutez la moitié de la poudre d'amande, mélangez, puis ajoutez les œufs un à un.
4. Ajoutez le reste de la poudre d'amande ainsi que la farine, bien mélanger.
5. Beurrez votre moule et versez y la préparation.
6. Enfournez pendant 50 minutes environ, plantez la lame d'un couteau dans le gâteau, cette dernière doit sortir un peu humide.



Les p'tits plats de Tiphaine



préparation

7. Lorsque le gâteau est presque cuit, faites chauffer le sucre, le jus de citron, et le jus de clémentine.

8. Arrosez le gâteau de votre sirop, dès qu'il sort du four, cela aidera à ce qu'il s'imprègne bien.

Après avoir imprégné le gâteau de votre sirop, laissez le refroidir complètement avant de démouler.

Dégustez le comme tel, ou réalisez un glaçage chocolat (faites simplement fondre les ingrédients nécessaires, et recouvrez le gâteau)

