

Gâteau aux clémentines

- 7 clémentines bio
- 6 œufs
- 250 g de poudre d'amandes
- 225 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- $\frac{1}{2}$ sachet de levure chimique

Faire bouillir dans l'eau les clémentines 2 heures avec leur peau.

Une fois cuites enlever l'opercule et mixer les entières avec la peau.

Ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger.

Verser dans un moule à manqué beurré, mettre au four préchauffé à 180° pendant 45 mn.

Servir froid avec une poêlée de clémentines et une verrine de mousse au chocolat.