



La Cucina Italiana



photo : AIA Bernard C

TORTA ALLE CLEMENTINE Fondant aux Clémentines

La clémentine a été « inventée » au début du XXème siècle par le Père Clément, un religieux agronome de la région d'Oran en Algérie. Elle est le croisement du mandarinier et du bigaradier. Elle est quasiment dépourvue de pépins contrairement à la mandarine.

Ingrédients

- Pour 6 personnes

Pour le fondant :

- 150 g de beurre mou
- 150 g de sucre roux
- 150 g de farine
- 4 clémentines (le zeste de 2 clémentines et le jus des 4 soit 20cl de jus)
- 3 œufs
- ½ sachet de levure

Finition

- Le jus d'une clémentine
- 2 clémentines
- 20 cl de jus d'orange ou clémentine
- Sucre

Recette

- **Préchauffer** le four à 180 degrés.
- **Zester** 2 clémentines et en récupérer le jus.
- **Fouetter** le beurre mou avec le sucre dans un saladier.
- **Incorporer** les œufs un à un, en mélangeant bien entre chaque ajout.
- **Ajouter** la farine, la levure ainsi que le jus et les zestes des clémentines.
- **Verser** cette préparation dans un moule à manqué de 24 cm de diamètre environ en silicone ou anti adhésif.
- **Mettre** au four pendant 30 mn.
- **Couvrir** le fondant si ce dernier dore trop vite.
- **Laisser** tiédir à température ambiante.
- **Répartir** le jus de la clémentine sur le gâteau l'aide d'un pinceau alimentaire.
- **Mettre** 20cl de jus d'orange ou clémentines dans une casserole avec 2 cas de sucre et un peu d'eau et faire chauffer jusqu'à l'obtention du sirop.
- **Décorer** avec des quartiers de clémentines préalablement passés dans le sirop d'orange ou clémentines

Notes personnelles :