

## Gâteau aux clémentines pochées, sans farine, sans beurre



**Ingédients pour le gâteau :** 4 clémentines non traitées (ou 1 orange et 2 clémentines ou 2 oranges), 6 oeufs, 200g, ~~250 g~~ de sucre , 250 g de poudre d'amandes, 1 c à c d'eau de fleur d'oranger (facultatif), 1 c à c de levure chimique

La veille de préférence, faire pocher les clémentines dans de l'eau bouillante pendant 2 heures. Laisser refroidir. Le lendemain, égoutter, couper les fruits en 4, enlever les pépins, les extrémités. Mixer en purée.

Dans un cul de poule, battre légèrement les oeufs à la fourchette. Ajouter la purée de fruits, éventuellement l'eau de fleur d'oranger, la levure, le sucre et la poudre d'amandes. Mélanger bien puis verser dans un moule, ici le moule carré de chez **Demarle**.

Enfourner à 190°C pendant 40 - 45 mn environ. Sortir du four et laisser refroidir 5 minutes.

Démouler.

[www.cuisineplurielle.com](http://www.cuisineplurielle.com)  
[cuisineplurielle@hotmail.fr](mailto:cuisineplurielle@hotmail.fr)  
Conseillère Demarle/Flexipan