

Cake à l'Orange & Clémentine confite



Réveillon, Noël ... il vous reste encore un peu de place ?
Ou bien quelques oranges & clémentines qui traînent au fond de votre corbeille à fruits ?
Ou tout simplement, vous ne savez pas dire non à un Cake à l'Orange ?

Venez je vous emmène ☐

Siiiiii je vous dit, venez ça vaut le coup ! Il paraîtrait même que mon gâteau est apprécié par delà les contrées lointaines ... en pays d'auge.

Alors qui qui connaît sa cartographie Normande hein ?
J'attends, dites moi tout en commentaire ☐



Vous m'excuserez pour la qualité des photos, mais le niveau d'ensoleillement à cette époque est limité. En plus c'est à la base un gâteau fait avec soin, mais sans grande prétention, pour le repas de Noël de [@coachyohan](#) . Si je n'avais pas eu la joie d'avoir autant d'échos positifs après sa dégustation, je ne sais pas si j'en aurai fait un article.

Bref cela ne va pas m'empêcher de vous donner tous les secrets de ce gâteau ☐



1er secret ... le plus important certainement ... il vous faudra réaliser les clémentines confites de [ChefNini](#), ou bien en trouver d'aussi bonnes (*ce que je ne garantie pas*).

Retrouvez donc la recette sur son blog -> [ici](#)

Vous pouvez les réaliser à l'avance et les conserver plusieurs semaines sans soucis.



Préparation :

□ moule de 15cm de diamètre

□ □□□ : 50 min

□ □ : 180°

Ingrédients :

- * 1 orange
- * 3 oeufs
- * 110g de sucre de canne
- * 85g de farine
- * 100g de poudre d'amandes
- * 1 sachet de levure chimique
- * 1 pot de fromage blanc
- * 40g d'huile + 20g de beurre fondu

Mélangez la farine, la levure et la poudre d'amandes dans un grand bol. Ajoutez les oeufs un à un en mélangeant bien entre chaque. Ajoutez ensuite le yaourt, le sucre et les zestes d'orange.

Beurrez généreusement votre moule et disposez un papier cuisson dans le fond.

Versez votre pâte dans le moule et enfournez dans votre four préchauffé à 180°, pendant environ 20 à 30 minutes. La pointe d'un couteau doit ressortir sèche, mais le cake doit paraître encore bien moelleux ;). Laissez votre cake tiédir avant de le percer par endroit et d'y verser un peu de sirop des clémentines confites.

Décorez ensuite des tranches de clémentines.

