



*Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !*

---

**TEMPS DE PREPARATION: 20 mn**

## **GÂTEAU AUX CLÉMENTINES**

### **INGREDIENTS:**

3 œufs  
250 g de sucre semoule  
1 yaourt nature  
100 g de beurre  
220 g de farine  
1 sachet de levure chimique  
1 pincée de sel  
4 clémentines

### **METHODE :**

C'est un gâteau à faire en famille, de la préparation à la dégustation. Simple et généreux en goût, il saura récompenser les efforts de chacun et de délicieuses odeurs parfumeront votre demeure !

Commencez par casser les œufs dans un saladier. Ajoutez le sucre semoule et blanchissez l'ensemble. Ajoutez le yaourt nature et le beurre fondu. Mélangez le tout.

Tamisez la farine et la levure chimique, puis ajoutez ces éléments au reste de la préparation accompagnés d'une pincée de sel. Mélangez à l'aide d'une spatule en bois.

Épluchez les clémentines, séparez les quartiers puis coupez délicatement ces quartiers en deux en retirant les pépins si besoin est. Ajoutez les clémentines à la préparation et mélangez délicatement.

Versez le tout dans un moule à manqué beurré et fariné, et cuire dans un four préchauffé à 180 °C (Th. 6) pendant 40 à 45 mn. Surveillez régulièrement la cuisson, et vérifiez le cœur de votre gâteau à l'aide d'une pointe de couteau.

Laissez refroidir avant de démouler sur un plat à servir.

C'est fait ! Ce gâteau aux clémentines fera bientôt parti de vos recettes favorites...alors qu'en dites-vous...c'est vraiment merveilleux la gourmandise !