



## **GÂTEAU AUX CLEMENTINES DE NIGELLA**

**Pour un moule de Ø 23cm**

**5 clémentines - 6 oeufs - 100g sucre en poudre - 375g d'amandes en poudre - 1 càc bombée de levure chimique -**

**Glaçage : 1/2 citron - 180g sucre glace tamisé -**

**Poser au fond d'une casserole les clémentines (lavées et brossées), les recouvrir d'eau froide. Cuire pendant 2 h00 à partir de l'ébullition. Egoutter et les laisser refroidir. Quand elles sont refroidies, les ouvrir en 2. Les mixer au robot-coupe (avec la peau).**

**Préchauffer le four à 190° (th.6-7).**

**Beurrer et fariner (légèrement) un moule en tôle cannelé. Battre les oeufs avec le sucre, la poudre d'amandes et la levure chimique. Fouetter (au fouet à main) et ajouter la pulpe des clémentines. Mélanger. Verser dans le moule et enfourner. Cuire 1h00 (test avec une pointe de couteau ou une aiguille à brider, elle doit ressortir sèche). Laisser refroidir 10 minutes avant de démouler sur une grille.**

**Glaçage : tamiser le sucre glace puis le mélanger au jus de citron. Poser la grille qui supporte le gâteau sur une plaque à pâtisserie. Laisser couler le glaçage sur le dessus du gâteau, répartir délicatement à l'aide d'une spatule en inox. Réserver. Avant séchage complet décorer avec les petites friandises.**