



## Petits cakes à la Clémentine au Cook'in



*Matériel : Guy Demarle utilisé :*

- \* Cook'in
- \* Empreinte mini-cake (pas au catalogue en ce moment) vous pouvez les réaliser dans l'empreinte :
- \* Lingots cannelés : réf. : FP 2187
- Ou Muffins droits : réf. : FP 2051
- Ou Briochettes : réf. : FP 4282
  
- \* Râpe : réf. : MA 216011

*Ingrédients :*

- 250g de sucre
- 3 clémentines non traitées
- 3 œufs
- 100g de beurre
- 1 yaourt
- 250g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- Sucre gros grains
- Pour la garniture et le sirop à la clémentine
- 3 clémentines non traitées
- 40 g de sucre
- La pointe d'un couteau d'agar-agar
- Sucre en grains
- 10 cl d'eau

*Recette :*

Dans le Cook in, mettre les œufs, le sucre et trois clémentines non épluchées mais coupées grossièrement et essayez d'ôter un maximum (s'il y en a) de pépins. Donner quelques coups de turbo.

Programmer 40° vitesse 5 pendant 3mn.

Ajouter le beurre et le yaourt et mixer quelques secondes vitesse 3, ajouter la farine, la levure et le sel et mixer vitesse 3.

Mettre dans les empreintes individuelles (cake pour moi).

Faire cuire entre 20 mn et 30 mn.

Garniture et sirop

Pendant ce temps, prélevez le zeste des clémentines à l'aide d'une râpe. Ensuite prélevez tous les suprêmes des clémentines. Puis pressez le reste de pulpe pour en extraire tout le jus.

Dans une casserole, déposez les suprêmes, les zestes et le jus, ajoutez le sucre et l'eau et faites chauffer à feu doux pendant une dizaine de minutes. A l'aide d'une passoire égouttez les suprêmes et les réservez. Remettez le sirop de fruit obtenu sur le feu ajoutez l'agar-agar et portez à ébullition. Retirez du feu.

Lorsque les cakes sont cuits, démoulez et déposez sur une grille. Placez environ trois suprêmes sur chaque gâteau, arrosez du sirop de fruits encore tiède (en refroidissant il va se transformer sur le dessus en gelée) et saupoudrez de quelques grains de sucre.



*Pascale Phazelle*

*Conseillère Guy Demarle*

**Assistant culinaire Cook'in,  
moule flexipan  
☎ : 06.76.52.15.65**

