

Cake à la clémentine (moelleux)

Bonjour à toutes et tous

Depuis mon changement de travail il y a plus d'un an, mes horaires de travail sont souvent à rallonge et certaines journées sont du style voiture-boulot-voiture-dodo. Cela a imposé quelques changements dans l'organisation de la famille, et un certain nombre d'adaptations pour conserver les petites « traditions » de la famille comme les goûter maison. J'ai bien vite appris à remplir les boîtes à biscuit le dimanche, laisser mes gourmands s'adonner à la tartine pain-fromage, et repérer les recettes de cakes ou muffins supportant la congélation. C'est ainsi beaucoup plus simple de tout préparer le dimanche, congeler, et les laisser se servir à convenance.

Les [cakes](#) dérivés du célèbre quatre-quart, marchent particulièrement bien. Ils se congèlent en parts, conservent leur texture après congélation, et parfois sont excellent tout juste tièdes après décongélation. En cette saison hivernale, on s'est laissé tenté par une version à la clémentine. Une première moitié a été dégustée au goûter du dimanche et à régalé tout le monde : texture proche du quatre quart, très bien moelleux avec le jus de clémentines, saveurs ensoleillées du fruit. La deuxième moitié congelée/dégustée dans la semaine a eu tout autant d'éloges.

Ce cake clémentine a été déjà refait depuis.. alors il me semblait pertinent de partager l'idée-recette avec vous. A déguster sur le moment où en batch-cooking de goûter, il pourrait peut être vous plaire. J'espère en tout cas que cela sera le cas. Bon Mercredi !

- CAKE CLÉMENTINE -



Recette : Cake clémentine

Saison de la recette : Décembre à Mars

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients

Pour 4 à 6 personnes :

- 5 clémentines (jus et zestes)
- 210 g de farine (ici divisé en 90 g de farine de seigle + 120 g de farine de blé)
- 1 sachet de levure chimique
- 140 g de beurre (idéalement sorti du réfrigérateur depuis une bonne heure)
- 140 g de sucre
- 3 œufs
- 1 pincée de sel si beurre doux

Réalisation

- Récupérez le zeste des clémentines puis récupérez le jus. Réservez
- Dans un saladier, fouettez le beurre avec le sucre jusqu'à le rendre crémeux.
- Ajoutez les œufs et mélangez vivement pour retrouver une texture homogène.
- Ajoutez le jus de clémentine et les zestes.
- Incorporez la farine et la levure puis mélangez bien jusqu'à obtenir une pâte de texture bien homogène.
- Versez la pâte dans un moule à cake préalablement beurré.
- Enfournez pour 40 à 45 minutes à 170°C. Vérifiez la cuisson à l'aide d'un couteau : une fois enfoncé dans le cake, il doit ressortir sans trace de pâte.

Servez tiède ou à température ambiante.

Astuces :

- Pour un peu plus de gourmandise, décorez le dessus d'écorces d'orange confite.
 - Conservation : N'hésitez pas à découper le cake en part, et le congeler. Il se conserve très bien et se décongèle à la demande.
-