



## Gâteau aux clémentines & à la farine de châtaigne

### Dans mon panier gourmand :

- { Pour un moule de 22 cm }
- 4 clémentines bio ou non traitées
- 95 g de farine de châtaigne
- 95 g de farine de blé semi-complète
- 40 g de poudre d'amandes
- 1 pincée de bicarbonate de soude
- 1 càs de poudre à lever
- 50 g de cassonade { ou un mélange de 25 g de cassonade et 25 g de sucre de canne }
- 125 g de yaourt de soja { ou au choix }
- 30 g d'huile de colza
- 1 pincée de graines de vanille
- 1 pincée de sel
- 3 oeufs
- Quelques gouttes d'essence d'amande amère
- 2 càs d'amandes effilées ( facultatif )

### Ensuite, comment faire ?

- Préchauffer le four à 170°C.
- Faire bouillir une casserole d'eau bouillante et y plonger les clémentines non épluchées pendant 5 minutes.
- Jeter l'eau et recommencer la même opération une seconde fois. Laisser ensuite refroidir les clémentines.
- Lorsqu'elles sont refroidies, éplucher 3 des 4 clémentines et retirer les petites membranes blanches et les pépins éventuels. Procéder de la même manière avec la 4<sup>ème</sup> clémentine, mais conserver la peau épluchée, et déposer le tout dans un mixeur. Réduire en purée, et réserver. Ce qui équivaut à une purée de 300 ml.
- Dans un plat, fouetter la cassonade, le yaourt et l'huile de colza jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter les oeufs un à un et bien fouetter entre chaque ajout.
- Ajouter les farines, la poudre à lever, le bicarbonate de soude, le sel, la purée de clémentines, les grains de vanille et l'essence d'amande amère.
- Mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- Beurrer et fariner un moule à gâteaux et y verser la préparation.
- Parsemer de quelques amandes effilées.
- Cuire au four 50 à 55 minutes à 170°C. Vérifier la cuisson avec un cure-dent qui doit ressortir sec.