

# Ingrédients

# Préparation

Pour le fond aux fruits :

TEMPS TOTAL : 45 MIN



3 clémentines

25 min

Cuisson : 20 min

20 g de sucre

30 g de cassonade

Pour la pâte :

2 oeufs

75 g de sucre

60 g de beurre

60 g de farine

1/2 sachet de levure

Sel

1 cuillère à soupe de cacao

Pour la sauce clémentine (facultatif) :

3 clémentines

20 g de sucre

Eplucher les clémentines et les couper en 2 comme on le ferait pour un pamplemousse (pas dans le sens des quartiers).

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Saupoudrer un peu de cassonade au fond des moules à muffins. Placer une demi clémentine au fond de chaque moule, face bombée vers le haut.

Battre les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter le beurre mou et bien mélanger. S'il reste des grumeaux ce n'est pas grave.

Ajouter la farine, la levure et le sel.

Le cacao. Bien mélanger.

Verser la préparation dans les moules à muffins, sur les demi-clémentines et remplir jusqu'aux 3/4.

Enfourner 20 minutes.

Préparation de la sauce (facultatif). Récupérer le jus de 3 clémentines.

Le porter à ébullition avec le sucre.

Napper les muffins de sauce avant de servir.

Déguster chaud, tiède ou froid.

MUFFINS

RENVERSEES

A LA CLEMENTINE

