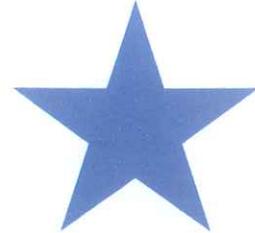
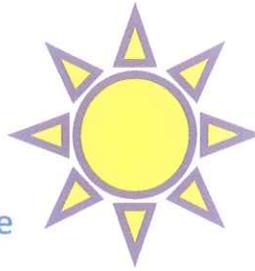


Moelleux à la clémentines

Ingrédients :

- * 4 œufs
- * 110 g de sucre en poudre
- * 80 g de beurre
- * 130 g de farine
- * 1 càc rase de levure chimique
- * 2 clémentines +leur zeste



Recette :

- * Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre jusqu' à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le beurre fondu puis le jus des clémentines et les zestes. Ajoutez la farine et la levure chimique .Fouettez jusqu' à ce que la préparation soit bien lisse. Montez les blancs en neige bien ferme Versez la préparation dans un moule beurré et farine.
- * et incorporez –les au mélange précédent.

Cuisson :

Enfournez le moule dans un four bien préchauffé. Laissez cuire le gâteau 25 min à 180°. Laissez-le refroidir avant de le démouler.

