

## Fondant aux clémentines corses

Pour 6 personnes :

Ingrédients pour le gâteau : 150g de beurre - 150g de sucre roux - 150g de farine - 5 clémentines de corse (zeste et jus) - 3 œufs - ½ sachet de levure.

Marmelade de clémentines corses : 1 kg de clémentines corses - 750 g de sucre blanc - eau.

Commencez par récupérer le zeste et le jus de 5 clémentines. Dans un saladier, cassez les 3 œufs et mélangez avec la farine, le sucre, le beurre mou et la levure. Ajoutez doucement le jus des clémentines et les zestes. Mélangez vivement. Beurrez et farinez un moule à manquer. Mettre la pâte et la cuire pendant 20 à 30 min four à 180°. Laissez refroidir le gâteau avant de le démouler. La marmelade : lavez les clémentines, les mettre dans un récipient et les couvrir d'eau. Portez à ébullition, jetez l'eau, recommencer l'opération une nouvelle fois et jetez l'eau. Faire refroidir dans un récipient d'eau froide afin de pouvoir les éplucher. Mettre la peau et les quartiers de clémentines dans une bassine, ajoutez l'eau pour à peine couvrir les clémentines (niveau d'eau légèrement inférieur), ajoutez le sucre. Faire cuire jusqu'à atteindre 104° ou jusqu'à ce que les écorces soient translucides. Mixez et mettre en pots.

Quand le gâteau est froid, le couper en deux et le badigeonner avec la confiture.

