

## MOELLEUX A LA CLEMENTINE (thermomix)



### Ingrédients :

- pour la garniture :
- 500 g d'eau
- 5 clémentines bio coupées en tranches de 2 à 3 mm d'épaisseur
- 10 g de beurre pour le moule
- 60 g de sucre
- pour le crumble :
- 70 g de farine
- 1 c à c de levure chimique
- 70 g de sucre
- 55 g de beurre de froid coupés en dés
- pour la pâte à gâteau :
- 240 g de ricotta
- 110 g de beurre mou coupé en dés
- 130 g de sucre
- 180 g de farine
- 2 oeufs
- le zeste râpé et le jus d'une clémentine bio
- sel
- ustensile :
- 1 moule à manqué de 22 cm de diamètre

### Préparation :

- pour la garniture:
- verser l'eau dans le bol
- placer les tranches de clémentines dans le varoma en les superposant
- mettre le varoma en place sur le bol
- puis faire cuire 20 minutes température varoma vitesse 1
- réserver le varoma et laisser les tranches s'égoutter
- laver et sécher le bol
- préchauffer le four à 180°C
- beurrer le moule, saupoudrer le de 60 g de sucre
- mettre au four 10 minutes pour que le sucre commence à caraméliser
- pour le crumble :
- mettre dans le bol, 70 g de farine, la levure, 70 g de sucre et 55 g de beurre froid
- mixer 10 secondes à vitesse 5
- transvaser dans un récipient et réserver

- **pour la pâte :**
- **mettre dans le bol non rincé, la ricotta, 110 g de beurre mou, 130 g de sucre, 180 g de farine, 1 pincée de sel, le oeufs, le zeste et le jus de clémentine**
- **mixer 25 secondes à vitesse 5**
- **disposer les tranches de clémentine sur le sucre caramélisé dans le moule chaud**
- **en commençant par le centre**
- **ajouter la pâte, l'étaler avec le dos d'une cuillère**
- **puis parsemer de crumble**
- **faire cuire 40 minutes au four**
- **laisser le gâteau tiédir avant de le retourner sur un plat de service**
- **servir tiède ou froid**

**Vous pouvez retrouver cette recette dans le magazine "Saveurs Thermomix" n°8**

*Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations*

THERMOMINOUX 2019  
<http://thermominoux.over-blog.com>