



Gâteaux et desserts au chocolat

Gâteau aux clémentines confites, chocolat et épices de Noël



40 min **15 min** **25 min** **0** **422**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le gâteau

120 g **Beurre**
150 g **Chocolat noir**
160 g **Sucre semoule**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
40 g **Farine**
40 g **Amande(s) en
poudre**
0.5 c. à café **Cannelle en
poudre**
0.5 c. à café **Cardamome
en poudre**
0.25 c. à café **Noix de
muscade en poudre**
1 c. à café **Arôme naturel
de vanille**
3 **Clémentine(s)
confite(s)**
1 sachet(s) **Levure
chimique**

Ingrédients pour le dressage

Étape 1

Préparation du gâteau

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie ou au micro-ondes.
- 3 Laisser tiédir.
- 4 Couper les clémentines confites en petits dés à l'aide d'un couteau d'office.
- 5 A l'aide d'un batteur, fouetter le sucre avec les oeufs et la vanille liquide dans un saladier.
- 6 Verser le beurre et le chocolat fondu puis fouetter.
- 7 Ajouter la farine, la poudre d'amandes et les épices. Fouetter encore.
- 8 Ajouter les dés de clémentines confites.
- 9 Mélanger à l'aide d'une maryse afin d'obtenir une pâte lisse et sans grumeau.
- 10 Verser la pâte dans un moule rond.
- 11 Enfourner pendant 20 à 30 minutes.
- 12 Laisser refroidir dans le moule.

Étape 2

Dressage

1 Clémentine(s)
confite(s)

- 1 Démouler le gâteau quand il a refroidi en insérant la lame d'un couteau entre le gâteau et le bord du moule.
- 2 Couper en parts et dresser sur des assiettes.
- 3 Décorer avec des tranches de clémentines confites et servir.