

GATEAU AUX MANDARINES (Chantal B)

4 mandarines

5 oeufs

225 g sucre

250g poudre d'amandes

1 c à c de levure chimique

Faire cuire pendant 2h des mandarines entières dans de l'eau.

Les égoutter et les couper en 2 pour ôter les pépins (peut se faire la veille)

Préchauffer le four à 190° (thermostat 6)

Mélanger dans un bol les œufs, le sucre, la poudre d'amandes et la levure.

Passer les clémentines avec la peau au mixer et mélanger à la préparation ci-dessus.

Déposer dans un moule beurré

Cuire au four pendant 45 mn. Piquer le gâteau pour vérifier la cuisson.