

# Moelleux à la mandarine



**PRÉPARATION :** 20 minutes

**NIVEAU :** 

## INGRÉDIENTS - 6 PERSONNES

- 6 mandarines (bio de préférence)
- 3 œufs
- 175g de beurre pour le gâteau
- + 15g de beurre pour le moule
- 175g de farine
- 1 cuillère à soupe bombée de levure chimique
- 175g de sucre
- 100g de sucre glace
- 1 pincée de muscade
- 1 pincée de sel

## PRÉPARATION

Mélangez la farine et la levure. Fouettez le beurre ramolli en crème avec 175 g de sucre. Incorporez les œufs un par un. Ajoutez la farine, le sel et la muscade.

Préchauffez le four th. 6 (180 °C). Rincez les mandarines. Râpez le zeste de 3 mandarines et pressez leur jus. Mélangez-le avec la pâte et les zestes. Versez dans un moule beurré et enfournez 25-30 min.

Faites chauffer le jus des mandarines restantes avec le sucre glace jusqu'à ce qu'il soit fondu.

Démoulez le gâteau sur un plat de service et arrosez-le de sirop. Laissez refroidir.

Réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

ET VOILÀ!

**BON  
APPÉTIT !**