

# Gâteau à la clémentine, sauce suzette

## **Ingrédients pour 6 personnes :**

6 œufs, 1/2 paquet de levure, 250gr de poudre d'amande, 220gr de sucre en poudre  
3 sachets de sucre vanillé, 6 mandarines non traitées

## **Pour la sauce Suzette :**

100g de sucre, 3dl de jus d'orange, 30g de beurre, Maïzena, 1 trait de rhum

---

## **Le gâteau :**

Faire cuire les mandarines pendant 1 heure dans de l'eau.

Les égoutter, retirer les pépins s'il y en a et mixer la chair avec la peau des mandarines.

Mélanger tous les ingrédients et mettre la préparation dans un moule à 4/4 beurré.

Laisser cuire pendant 1heure environ à 180°.

Si besoin, rajouter une feuille de papier d'aluminium sur le gâteau pour la fin de la cuisson pour qu'il ne colore pas trop.

Laisser refroidir à température ambiante puis réserver le gâteau au frais.

## **La sauce Suzette :**

Faire un caramel foncé avec le sucre.

Ajouter le jus d'orange, le beurre, le rhum.

Laisser cuire 2 à trois minutes et lier légèrement avec une pointe de Maïzena.

Mixer et réserver au froid.

Servir le gâteau avec la sauce froide, une salade d'ananas par exemple et un sorbet mandarine.