



30 MIN



45 MIN



4 À 6 PARTS

Le crumble à la mandarine

Ingrédients :

Pour le gâteau :

- 4 ou 5 clémentine
- 1 demi gousse de vanille
- 110 g de beurre mou
- 2 œufs (120g)
- 140 g de farine
- 125g de yaourt nature
- 1 càc de levure chimique
- Une pincée de sel
- 100g de sucre
- 60g de jus de clémentine

Pour le crumble :

- 55g de beurre froid
- 50g de farine
- 50g d'amandes en poudre
- 50g de sucre de cassonade
- 1 demi-gousse de vanille

Instructions

- Préchauffe ton four à 175°C (chaleur tournante).
- Beurre et farine un moule de 18cm de diamètre
- Prépare la pâte : fouette le beurre mou et le sucre jusqu'à obtenir une texture crémeuse.
- Ajoute les œufs un à un et mélange bien.
- Ajoute les graines de la demi-gousse de vanille à l'arôme de vanille.
- Dans un autre bol, mélange la farine, la levure et le sel, puis incorpore-les petit à petit à ta préparation.
- Ajoute enfin le jus de mandarine, le yaourt et le mélange jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.
- Verse la pâte dans ton moule et lisse la surface à la spatule.
- Pèle des clémentines et dispose les quartiers sur toute la surface de la pâte.
- Pour le crumble : commence par frotter le sucre avec les graines d'une demi-gousse de vanille.



- Mélange ensuite la farine, le sucre, la poudre d'amande et le beurre froid du bout des doigts jusqu'à obtenir une texture sableuse. Répartis ces miettes sur les clémentines.
- Enfourne pour 45 minutes, jusqu'à ce que le gâteau soit bien doré.
- Laisse refroidir 10 minutes, démoule et régale-toi !

Conservation :

Le gâteau crumble clémentine se conserve jusqu'à 4 jours au frais, dans une boîte hermétique.