



Recette

Moelleux chocolat-clémentine

Recette proposée par Sonja Aerne-Roggen

Ingrédients

150 g beurre

150 g chocolat noir 60-80%

100 g sucre

90 g amandes moulues

3 œufs

1 pincée sel

80 g farine tamisée

120 g quartiers de clémentines pelées à vif (4 clémentines)

Préchauffer le four à 165° air chaud. Chemiser le fond d'un moule carré de papier à pâtisserie. Beurrer et fariner le tour du moule.

Faire fondre le beurre et le chocolat à petit feu. Peler 4 clémentines à vif et couper les quartiers en petits dés. Battre 3 jaunes d'œuf et le sucre en mousse. Ajouter la masse beurre-chocolat et les amandes moulues. Battre les 3 blancs d'œuf et la prise de sel en neige. Mélanger délicatement en alternant les couches, la farine et les blancs en neige à la masse chocolatée. Ajouter les morceaux de clémentine tout en douceur.

Remplir le moule en étalant la masse uniformément. Glisser au 1^{er} étage du four pour 25 minutes. Laisser refroidir un peu avant de démouler. Déguster tiède (avec les clémentines givrées aux épices festives) ou en plus parfumé et moelleux le lendemain.