

Cake à la mandarine

Préparation : pour 6 personnes

180g de farine

100g de sucre fin

30g de sucre vanillé

3 œufs entiers

4 mandarines

1 sachet de levure chimique

125g de crème fraîche épaisse

2cl de liqueur de mandarine impériale

Pour le sirop

8cl d'eau

12cl de jus de mandarine pressée

60g de sucre fin

2cl de liqueur de mandarine impériale

Préparation :

1) Préchauffer le four à 180c° (thermostat 6).Beurrer et fariner un moule à cake. Presser les quatre mandarines pour en extraire le jus.

2) Dans un saladier fouetter les œufs entiers avec les sucres jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume. Incorporer peu à peu la farine tamisée et la levure. Ajouter ensuite la crème fraîche, le jus des mandarines et la liqueur .Bien mélanger.

3) Verser la préparation dans le moule et glisser à four moyen. Pendant 30 minutes environ.

4) Préparer le sirop dans une casserole, laisser frémir, le temps d'obtenir un sirop concentré (mais pas trop).Y verser la liqueur et mélanger.

5)Démouler le cake à la sortie du four, placer sur une grille et sur un plateau, arroser généreusement le cake et récupérer le sirop qui s'est écoulé puis reversé à nouveau sur le cake .Laisser refroidir.

6) Pour finir déguster tel quel ou avec de la crème chantilly, une sauce au chocolat. C'est une véritable gourmandise !!!!!!!

