



Gâteau à l'orange et sablés clémentine

Gâteau à l'orange (pour 4 personnes)

- 4 oranges non traitées
- 160 g de farine
- 190 g de sucre
- 65 g de beurre
- 2 oeufs + 1 jaune
- Rhum brun
- Essence de vanille
- 6 feuilles de menthe fraîche
- 10 g de levure chimique
- Sel fin

1/ Préchauffer le four à 180°C.

2/ Faites un caramel avec 100 g de sucre.

3/ Mélangez les oeufs avec le sucre au fouet jusqu'à obtention d'un mélange mousseux et blanchâtre. Ajoutez la farine, la levure et une pincée de sel, mélangez bien.

4/ Faites fondre le beurre et ajoutez-le au mélange. Parfumez avec un trait de rhum, quelques gouttes de vanille et le zeste d'une orange.

5/ Tapissez les bords des ramequins avec le caramel, posez une tranche d'orange et recouvrez de pâte, jusqu'à mi-hauteur. Enfourez pendant 25 min environ.

6/ Pendant ce temps, pressez 2 oranges et réservez le jus.



Sablés clémentine (pour 4 personnes)

- 5 clémentines
- 2 g d'agar agar
- 20 g de sucre en poudre
- 2 branches de menthe fraîche
- 8 biscuits Petit Beurre
- 50 g de beurre

1/ Faites fondre le beurre et ajoutez le zeste d'une clémentine. Mélangez avec les biscuits émiettés puis tassez dans des cercles en inox de 5 cm de diamètre. Réservez au réfrigérateur.

2/ Épluchez 4 clémentines et séparez les segments. Épépinez si besoin.

3/ Dans une casserole, versez le jus de la clémentine restante et complétez d'eau si nécessaire pour obtenir 25 cl de liquide. Ajoutez le sucre et l'agar agar. Portez à ébullition et laissez refroidir à t° ambiante.

4/ Versez 2 mm de gelée sur les biscuits et faites prendre au frigo.

5/ Placez ensuite 2 segments de mandarine et une feuille de menthe sur chaque biscuit et recouvrez à nouveau avec de la gelée. Faites prendre au frigo.

6/ Dégustez bien frais.

7/ Versez le jus d'oranges pressées sur les gâteaux à leur sortie du four afin qu'ils absorbent tout le liquide.

8/ Servez les gâteaux avec des feuilles de menthe, des tranches d'orange fraîche et le reste du caramel.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_gateau-a-l-orange-et-sables-clementine?id=9183428&emissionId=5931