

Moelleux coeur clémentine

<http://www.uneplacepourledessert.com>

Préparation

L'hiver, c'est la fête aux agrumes !

Déguster alors les clémentines autrement en les joignant à un muffin imbibé de jus de clémentines : un mariage délicieux...

Four : 180 °C

Cuisson : 30 minutes

Préparation : 30 minutes



Ingrédients

Moelleux	Fruits / Sirop
3 oeufs	2 clémentines (jus)
180 g de beurre	
180 g de de sucre en poudre	6 clémentines (morceaux)
180 g de farine	125 g de sucre
1/2 sachet de levure chimique (5g)	

Réalisation

Moelleux

Fouetter le beurre mou avec le sucre afin d'obtenir un mélange lisse et crémeux. Ajouter les oeufs entiers un par un en fouettant à chaque fois pour incorporer entièrement l'oeuf au beurre sucré. Faire cette opération au fouet électrique si possible. Incorporer ensuite la farine et la levure. Vous devez obtenir un appareil lisse. Ajouter finalement le jus de 2 clémentines. Mélanger.



Fruits

Peler les clémentines et séparer les quartiers. Détailler les quartiers en morceaux.



Dans une casserole, placer les morceaux de clémentine avec le sucre et chauffer à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Séparer les morceaux du sirop.

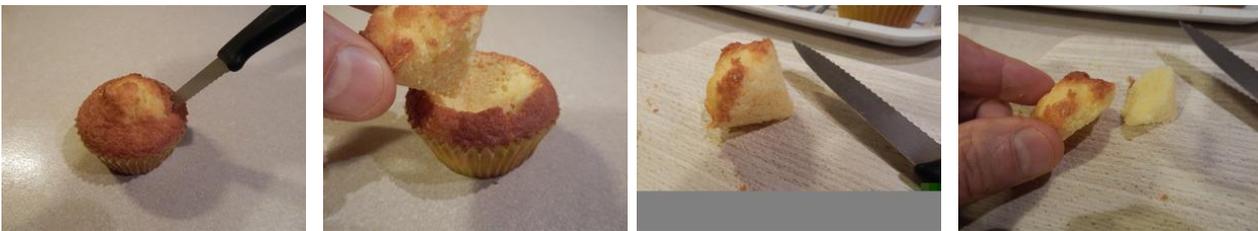
<http://www.uneplacepourledessert.com>

Montage et cuisson

Répartir la pâte dans les caissettes à muffins. Cuire 30 minutes au four préchauffé à 180°C. A la sortie du four, laisser reposer sur une grille avant de démouler les moelleux tièdes (démoulage ici car présentation à l'assiette).



Avec la pointe d'un couteau, entailler le dessus du moelleux sous forme de cône. Couper ensuite la pointe pour ne garder que le chapeau.



Arroser les moelleux encore tièdes du sirop récupéré. Répartir les morceaux de clémentine dans les moelleux. Couvrir avec le couvercle.



Bonne dégustation !