Gâteau au Yaourt aux Clémentines

Pour 6/8 personnes :

- **230 g de farine**
- **230 g de sucre en poudre**
- **100 g de beurre**
- **6 clémentines ou mandarines**
- **3 œufs**
- **2 cuillères à soupe de miel**
- **1 yaourt nature**
- **1 sachet de levure chimique**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans le bol du robot ou dans un saladier, ajouter les œufs entiers avec le sucre puis battre énergiquement jusqu'à ce que la préparation blanchisse.
3. Verser le yaourt, le miel et le beurre fondu puis mélanger à nouveau.
4. Ajouter petit à petit la farine et la levure, si possible tamisées.
5. Trier les clémentines puis incorporer les quartiers à la préparation.
6. Déverser le tout dans un moule généreusement beurré puis enfourner pour 40/45 minutes de cuisson.
7. Vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau, s'il ressort propre : c'est prêt !

   Ce gâteau au yaourt ultra moelleux agrémenté d'un fruit de saison, épatera vos convives !
   Il se dégustera tiède mais il sera encore meilleur après avoir passé une nuit au réfrigérateur !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀