



Desserts

Autre

Cake aux canneberges et clémentines

Pour 8 personnes.

Ingrédients

500 grammes de farine (tamisée)
250 grammes de sucre
2 cuillères à café de levure en poudre
1/2 cuillère à café sel
250 grammes de yaourt
4 cuillères à soupe de lait
6 cuillères à soupe de clémentine (jus)
4 cuillères à soupe huile de tournesol
2 cuillères à café de extrait de vanille
3 cuillères à café de clémentine (zeste râpé)
350 grammes d'airelles
125 grammes de sucre en poudre
beurre
2 œufs

Méthode de préparation

Mélangez ensemble la farine, le sucre, la levure et le sel. Dans un autre plat mélangez le yoghourt, le lait, 4 cs de jus de clémentine, l'huile, l'extrait de vanille, les œufs et 2 cc d'épluchure de clémentine.

Mélangez les ingrédients humides au mélange de farine et ajoutez-y prudemment 300 g de canneberges. Mettez la pâte dans une forme à cake allongée et graissée et enfournez pour 65 minutes dans un four préchauffé à 180°.

Laissez le cake refroidir et pendant ce temps mélangez le reste du jus de clémentine au sucre en poudre. Aspergez la glaçure sur le cake. Décorez avec le reste des canneberges et l'épluchure de clémentine.

Ustensiles de cuisine

Forme à cake

Four

