**Moelleux aux Mandarines ou Clémentines ou Oranges**

 **Sans beurre, sans farine, donc sans gluten**

**650 à 700gr de fruits **

**6 œufs**

**150 gr de sucre roux pour l’appareil et 50 gr pour la cuisson des fruits**

**250 gr de poudre d’amande**

**1 sachet de levure chimique sans farine de blé ou remplacer par 1 cuillérée à soupe de bicarbonate.**

**Cuire doucement, environ 30 mn, les fruits coupés en morceaux avec la peau et les 50gr de sucre.**

**Les mixer en totalité. Le goût du zeste est intéressant en contraste.**

**Vous pouvez ne pas mettre toutes les peaux selon ce que vous appréciez, ou sucrer un peu plus.**

**Fouetter les 6 œufs avec le sucre et ajouter la purée de fruits.**

**Préparer la poudre d’amande avec la levure, incorporer et tout mélanger.**

**Verser l’appareil dans un moule à cake tapissé de papier sulfurisé.**

**Avec la hauteur du moule, le gâteau reste très souple.**

**Cuire 25mn à 180° puis 15 à 20mn à 170°.**

**Vérifier que cela ne continue pas de cuire trop, en sortant le gâteau du four et en le démoulant assez rapidement, il ne doit pas être sec.**

**Des petits cubes peuvent être découpés et décorés avec des pépites de chocolat noir et des petits morceaux d’orange confite.**

 

 **Mmmhhh …. C’est Moelleux.**

 **Régalez-vous ! Agnès**