



## Gâteau A La Mandarine

Mandalinalı Pasta



3 œufs  
4 cuillères à soupe de beurre (100 gr.)  
1 tasse de sucre granulé  
1 paquet de vanille  
1 sachet de levure chimique  
1,5 tasses de farine  
Pour la crème ;  
1,5 tasses de lait  
3 cuillères à soupe de farine  
4 cuillères à soupe de sucre granulé  
1 zeste de mandarine  
1 paquet vanille  
Pour la surface ;  
4 morceaux de zeste de mandarine  
1 tasse de café d'eau  
1 cuillère à café de féculé  
½ tasse de sucre granulé

- # Mettez dans un bol creux, 3 oeufs et 1 tasse de sucre puis mélangez jusqu'à qu'elle prend une forme mousseuse.
- # Rajoutez du beurre fondue et refroidi, de la farine, de la vanille et de la levure chimique. Mélangez l'ensemble.
- # Versez le mélange dans une moule de gâteau fariné et huilé en forme de rectangle. Faites cuire au four préchauffé à 175 degrés pendant 50 minutes.
- # Préparez la crème pendant que le gâteau cuit. Mettez dans une casserole, du lait froid, de la farine et du sucre granulé. Mélangez de façon froide.
- # Placez le mélange au feu, puis faites cuire en mélangeant. Quand le mélange est à point, rajoutez des morceaux de zeste de mandarine et de la vanille. Mélangez puis retirez du feu. Laissez refroidir.
- # Coupez le gâteau qui est sorti du four, en 3 moceaux latérale. Mouillez légèrement le premier moceaux avec de l'eau sucré. Mettez la moitié de la crème.
- # Placez le deuxième moceaux sur la crème. Mouillez avec de l'eau sucré. Mettez la crème qui reste par dessus.
- # Placez le dernier moceaux sur la crème puis mouillez avec de l'eau sucré. Placez le gâteau au réfrigérateur.
- # Préparez les ingrédients de la surface. Mettez dans une casserole, du jus de mandarine, du féculé de maïs, de l'eau et du sucre granulé. Faites cuire à moyenne température.
- # Sortez le gâteau du réfrigérateur, mettez des ingrédients de surface, dessus puis sur les côtés. Vous pouvez décorer avec des tranches de mandarines ou avec de la crème.
- # Laissez reposer au réfrigérateur pendant au moins 4 heures puis servez.

N-B; Il n'est pas utilisé de produit gélant pour la crème en raison de la forme saine et naturel. La marmelade de mandarine est de préférence.