

Moelleux caramélisés aux clémentines

Ingrédients pour environ 9 moelleux type muffins:

3 clémentines
100 g de sucre en morceaux
2 cuillères à soupe d'eau
95 g de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé
125 g de farine
2 oeufs moyens
60 g de beurre fondu
1/2 sachet de levure
1/2 cuillère à café grand Marnier

Réalisation:

Préparer un moule à muffins en silicone et le poser sur une surface ne craignant pas la chaleur.

Préparer un caramel, en faisant fondre le sucre en morceaux dans une casserole avec 2 cuillères à soupe d'eau. Mettre sur feu moyen et faire fondre jusqu'à l'obtention d'un caramel ambré.

Verser uniformément le caramel au fond des empreintes de muffins.

Peler les clémentines, couper 3 belles rondelles dans chaque clémentine, et les disposer dans chaque empreinte sur le caramel. Couper le reste des clémentines en petits morceaux et réserver.

Préchauffer le four à 210°C.

Dans un saladier, fouetter les oeufs avec le sucre en poudre et le sucre vanillé.

Quand le mélange est mousseux, ajouter la farine et la levure, puis le beurre fondu et le grand marnier et enfin les morceaux de clémentines.

Mélanger à l'aide d'une spatule et répartir le mélange dans les empreintes et enfourner pour 30 minutes environ.

Démouler après quelques instants si vous souhaitez un caramel qui en coulant qui va pénétrer dans le moelleux ou attendre le complet refroidissement pour démouler si vous préférez ces moelleux avec une petite coque de caramel croquant sur le dessus.(comme moi!)

A vous de choisir!!!