

## Gâteau renversé gingembre et caramel de clémentines



100 g de beurre mou  
125 g de sucre roux  
100 g de confiture d'oranges  
200 g de farine à levure incorporée (ou farine ordinaire + 1 sachet de levure)  
15 cl de lait

Le zeste râpé d'une orange non traitée  
1 c. à c. d'épices à pain d'épices  
2 c. à c. de gingembre en poudre  
2 c. à c. de levure chimique

Pour le caramel de clémentines

3 c. à s. de beurre  
100 g de sucre roux  
4 clémentines coupées en tranches de 5 mm d'épaisseur

Préchauffez le four à 180°.

Préparez le caramel:

Mettez le beurre dans une casserole, ajoutez le sucre et mélangez sur feu moyen jusqu'à ce que le mélange se dissolve, puis versez dans un moule à manqué de 22 cm de diamètre. Disposez les rondelles de clémentines sur le caramel.

Fouettez ensemble au batteur électrique le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux. Ajoutez la confiture d'oranges et continuez à battre, puis la moitié de la farine à levure incorporée. Mélangez bien. Incorporez le zeste d'orange, puis le reste de la farine, les épices et la levure. Continuez à mélanger pour obtenir un mélange homogène.

Versez la pâte sur les clémentines dans le moule, lissez la surface.

Enfournez pour 40 mn, jusqu'à ce que la surface soit ferme et qu'une lame de couteau ressorte propre.

Laissez refroidir 10 à 15 mn avant de démouler sur le plat de service.