



Minicakes à la mandarine & à l'huile d'olive

6 MINICAKES

PRÉPARATION : 10 MINUTES

CUISSON : 40 MINUTES

4 mandarines
320 g de farine
150 g de sucre + 1 c. à soupe
5 g de levure chimique
1 pincée de sel
100 g d'huile d'olive

1. Laver les mandarines sans retirer la peau. Récupérer le zeste, le jus et la pulpe de 3 mandarines.

2. Dans un grand saladier, mélanger la farine, les 150 g de sucre, la levure, le sel et le zeste râpé. Ajouter le jus et la pulpe de mandarine, mélanger. Incorporer l'huile d'olive ainsi que 100 g d'eau tiède.

3. Préchauffer le four à 180°C. Répartir la pâte dans 6 petits moules à cake (ou à muffin) huilés. Enfourner 40 minutes jusqu'à ce que la pointe d'un couteau ressorte sèche.

4. Dans un petit bol, mélanger le zeste râpé de la mandarine restante et la cuillerée à soupe de sucre. Dans un autre bol, récupérer le jus de la mandarine.

5. À la sortie du four, laisser bien refroidir les cakes. Les badigeonner du jus, puis saupoudrer de sucre parfumé au zeste.



Vous pouvez aussi cuire la pâte dans un grand moule à cake pour 4 à 6 personnes préalablement huilé.

