**Gâteau aux agrumes de Menton**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/01/gateau-aux-agrumes-de-menton-p1280382-r-1-scaled.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 120 g de beurre pommade**  
**- 100 g de** [**cassonade**](https://recettes.de/cassonade)  
**- 2 œufs**  
**- 120 g de farine**  
**- 1 sachet de levure chimique**  
**- 50 g d'écorces d'orange confite**  
**- 1** [**orange**](https://recettes.de/orange) **non traitée**  
**- 1** [**clémentine**](https://recettes.de/clementine) **non traitée**  
**- 150 ml de jus de clémentine pour le sirop**

**Moule tablette ou moule carré de 20 cm de côté**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Râper finement le zeste de l'orange et de la clémentine.  
Recueillir leur jus.  
Mélanger au fouet le beurre pommade et la cassonade.  
Ajouter les œufs un par un en fouettant toujours.  
Ajouter la farine, la levure, les écorces d'orange, les zeste et le jus des fruits.  
Bien mélanger.  
Verser la pâte dans le moule.  
Enfourner pour 30 minutes.  
Laisser tiédir un peu avant de démouler.  
Faire bouillir le jus de clémentine jusqu'à ce qu'il devienne un peu sirupeux.  
En imbiber le gâteau à l'aide d'un pinceau.  
Couper le gâteau lorsqu'il est froid.