

Gâteau de polenta à l'orange

Temps de préparation: 15 min. · Niveau de difficulté: facile · végétarien

Portions

Ingrédients pour 12 portions.

Ingrédients

180 g Farine
1 paquet Levure
50 g Polenta (semoule de maïs)
225 g Sucre
225 ml Huile d'olive vierge extra douce
4 pièce Œufs
3 pièce Oranges amères (ou 2 oranges et 1 citron)

Préparation

Mélangez la polenta, la farine, le sucre et la levure chimique dans un grand bol.

Ajoutez l'huile et les œufs dans le bol et mélangez pour obtenir une pâte lisse sans grumeaux.

Râpez le zeste des oranges (et éventuellement du citron) et pressez le jus, en réservant 2 à 3 cuillères à soupe de jus. Ajouter à la pâte et incorporer.

La pâte doit être encore liquide et s'égoutter lentement de la cuillère de mélange, sinon, ajoutez un peu d'eau.

Préchauffer le four à 170°, graisser un moule à pain, tapisser le fond de papier sulfurisé, badigeonner les parois du moule avec le reste du jus et verser la pâte. Faites cuire au four pendant 45 minutes et vérifiez ensuite que la pâte se détache déjà des parois et qu'elle est ferme au toucher, si ce n'est pas le cas, faites cuire pendant 10 minutes supplémentaires.

Retirez le gâteau du four, laissez-le reposer pendant 10 minutes, retirez-le du moule et laissez-le refroidir sur une grille.

