



Gâteau de Polenta aux Pommes

Temps préparation : 20 mn

Cuisson : 1 heure

Ingédients : pour 8/10 personnes

- 4 pommes (du type Chantecler ou Golden)
- 1 litre de lait entier
- 200g de semoule fine de maïs
- 100g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 100g de sucre
- 140g de beurre
- 100g de raisins secs blond « golden »
- 100g d'écorces d'orange confite
- 6 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 1 c. à café de vanille liquide
- cassonade

Matériel : 1 tourtière de 28 cm.

PREPARATION

1 – Couper les écorces d'orange confites en petits morceaux. Dans un petit bol, hydrater les raisins secs et les écorces confites avec 4 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger.

2 – Par ailleurs, mélanger les ingrédients secs dans un saladier : semoule de maïs, farine et levure chimique.

3 – Dans une grande casserole, faire chauffer le lait, le sucre et la vanille. Puis ajouter d'un coup, le mélange semoule/farine/levure. Mélanger avec un fouet et laisser cuire 5 mn : la préparation va s'épaissir progressivement. Elle doit rester moelleuse. Stopper la cuisson et incorporer le beurre en morceaux et 2 c. à soupe de fleur d'oranger.

Préchauffer le four chaleur tournante à 180°C.

4- Eplucher et découper en petits morceaux les pommes. Les insérer rapidement dans la préparation chaude. Ajouter les raisins et les écorces d'oranges. Bien mélanger pour enrober tous les ingrédients de polenta.

5 – Beurrer généreusement une tourtière. Déposer la préparation, saupoudrer légèrement de cassonade.

CUISSON

Mettre à cuire le gâteau à four Th 6 / 180°C chaleur tournante pour 1 heure.



Conseils de Jardin des gourmands : Ce gâteau peut se conserver jusqu'à 3 jours au frais. Il est préférable de le consommer tiède ou à température ambiante.