



Délice de semoule de maïs à la macédoine de fruits



Ingrédients :

150g de polenta précuite, 50 cl de lait, 250 g de macédoine de fruits, 3 oeufs, 60g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé sel

Préparation :

Faites chauffer le lait, puis hors du feu, incorporez la polenta et remuez jusqu'à épaississement. Laissez tiédir.

Incorporez les fruits bien égouttés.

Séparez les blancs des jaunes. Battez les jaunes dans un saladier avec le sucre et incorporez à la polenta.

Montez les blancs en neige avec la pincée de sel, puis incorporez les blancs délicatement.

Versez la pâte dans un moule à cake ou à charlotte. Faites cuire à four préchauffé thermostat 7 (210°) 30 à 40 minutes.

Attendez que le gâteau soit tiède avant de démouler sinon il risque de se casser au démoulage.

Servez tel quel ou avec un caramel