

**Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...**

**<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>**

## **Gâteau de polenta poires-chocolat au lait d'amande**

Source : Laurence Salomon, Chef du restaurant "Nature et Saveur" à Annecy.

Si vous aimez les gâteaux à la semoule, vous aimerez forcément celui-là aussi. C'est une variante et ce mariage de plusieurs saveurs est vraiment extra...Une recette de chef simplissime !



Pour 8 à 10 personnes

### **Gâteau de polenta**

500 ml de lait d'amande (bio)  
5 CS de polenta précuite  
130 g de chocolat noir  
2 oeufs entiers  
1 CS de purée d'amande blanche (bio)  
3 poires conférence

Préchauffer le four à 180°C (four non ventilé)

Verser le lait d'amande dans une casserole et le porter à ébullition ou si vous avez le Thermomix, dans le bol du TM, régler 5 min à 100° VIT 2.

Ajouter la polenta en pluie et remuer avec le fouet pendant 5 min.

Arrêter la cuisson et ajouter le chocolat en carrés et mélanger jusqu'à ce qu'il soit fondu.

Casser les œufs entiers directement dans la casserole ou le TM et remuer vivement (VIT 3 pour le TM) tout en incorporant la purée d'amande blanche.

Peler les poires, les couper en petits dés, et les incorporer à l'appareil. Verser celui-ci dans un moule afin d'avoir une épaisseur d'environ 2 cm. Sur 2 grilles perforées, j'ai rempli les 12 empreintes briochettes aux 2/3 et avec ce qu'il restait, le moule marguerite (moules silicone Demarle).

Cuire 20 à 25 min à 180°C. Laisser refroidir à la sortie du four avant de démouler.

### **Crème d'amande**

1 CS de purée d'amande blanche (bio)  
1 cc de sirop d'agave  
3 CS d'eau

Battre ces trois ingrédients dans un petit bol et les réserver au frais.

## **Coulis de poire**

150 g de confiture de poire (trouvée chez "Leclerc")  
Quelques gouttes de jus de citron  
2 CS d'eau de vie de poire

Mixer le tout.

## **Petits accompagnements**

Quelques carrés de chocolat noir + lait d'amande pour le coulis  
Sorbet à la poire

## **Finition et présentation**

Laisser refroidir le gâteau et le placer au moins 1 h au réfrigérateur avant de démouler et déguster.

Verser une cuillère de crème d'amande dans chaque assiette et poser dessus une part de gâteau. Moi, j'ai mis la crème d'amande sur les briochettes.

Laisser fondre le chocolat avec un peu de lait d'amande pour obtenir un coulis onctueux et en déposer une cuillerée sur chaque briochette ou part de gâteau. Disposer une quenelle de sorbet de poire à côté. Tracer l'assiette avec le coulis de poire.

Régalez-vous ! C'est facile et crocrobon !

*Remarque d'Ottoki : Si vous n'avez pas de lait d'amande, vous utiliserez votre lait de vache habituel en incorporant 2 ou 3 gouttes seulement d'extrait d'amande amère.*