

Gateau Polenta Citron

Ingrédients

Pour le gâteau

- 125 gr de beurre doux (un peu pour le plat)
- 200 gr de sucre roux
- 150 gr de poudre d'amande
- 150 gr de polenta fine
- 1 sachet de levure chimique
- 3 oeufs
- zeste de 3 citrons (garder le jus pour le sirop)

Pour le sirop

- jus de 3 citrons
- 125 gr de sucre glace

Préchauffer le four à 180°C

- Mettez du papier cuisson dans le fond de votre moule (diametre 23cm) and beurrez les côtés du moule
- Préchauffez le four à 180°C
- Mélangez le beurre ramoli avec le sucre jusqu'à ce que cela blanchisse
- Mélangez la poudre d'amande, la polenta et la levure, et incorporez petit à petit dans le mélange sucre/beurre, rajoutez un œuf et alternativement les différents ingrédients jusqu'à ce que les œufs soient tous incorporés.
- Finalement, rajoutez les zestes râpés, et versez le mélange dans le moule
- Faire cuire pendant environ 40mn
- Le gâteau peut sembler peut cuit... mais si un couteau ressort propre et si les bords du gâteau ont commencé à se rétracter des bords du moule alors c'est bon !
- Retirez du four et faites refroidir dans le moule.



Faire le sirop en faisant chauffer le jus de citron et le sucre glace dans une petite casserole.

Lorsque le sucre glace s'est dissout, c'est prêt.

Faites des petits trous dans le dessus du gâteau avec un cure dent et verser le sirop encore chaud.

Laisser refroidir et déguster !