



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Gâteau moelleux de polenta à la pêche .



Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 sachet de levure chimique
 - 100 g de beurre
 - 15 cl de lait
 - 150 g de sucre + 30 g de sucre
 - 200 g de farine
 - 4 gros œufs
 - 465 g de pêche égouttée
 - 80 g de polenta
 - Quelques gouttes d'amandes amères
 - Quelques gouttes de citron jaune
-
- Dans une casserole faire fondre le beurre. Laisser refroidir, ajouter quelques gouttes de citron, réserver
 - Dans un saladier tamiser la farine, la levure, la polenta et le sucre en tamisant entre chaque ingrédient
 - Dans un autre saladier battre 2 œufs entiers et 2 jaunes d'œufs, le lait et l'arôme d'amandes
 - Ajouter le mélange d'œufs à au mélange de farine, bien mélanger en soulevant la préparation
 - Dans un autre saladier battre les 2 blancs restants en neige, puis l'incorporer à la préparation
 - Délayer le beurre citronné froid, puis ajouter quelques pêches coupées grossièrement, bien mélanger
 - Beurrer et fariner un moule à manquer et y verser la préparation
 - Déposer délicatement sur le dessus de la pâte les morceaux de pêche restantes, saupoudrer de sucre
 - Enfourner à four chaud à 180°C pendant 50-55 minutes. La lame d'un couteau doit ressortir sèche
 - Laisser tiédir avant de sortir du four. Démouler et laisser refroidir sur une grille

