

# Gâteau de Polenta orange et fruits d'hiver



4 personnes



Préparation : 30 min



Cuisson : 40 min



## Préparation de la recette

- Tailler les fruits en dés et les mettre dans une casserole avec le sirop de pêche et le sachet de sucre vanillé.
- Faire cuire 20 minutes en remuant souvent puis laisser refroidir la compotée de fruits.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Travailler le sucre et le beurre mou en pommade.
- Ajouter le zeste d'orange puis les œufs entiers un à un, la poudre d'amandes, la **Polenta Tipiak**, la levure et enfin le jus de l'orange.
- Verser la pâte dans un moule beurré et fariné en égalisant la surface et enfourner pour 40 minutes.
- Démouler le gâteau sur une grille et laisser tiédir avant de le couper en deux et de le garnir avec la compotée de fruits.
- Saupoudrer de sucre glace avant de servir.

## Ingrédients

---

- 1 pomme
- 1 poire
- 1 pêche au sirop + 3 cl de jus
- 1 sachet de sucre vanillé
- 120 g de sucre
- 110 g de beurre
- 100 g de **Polenta Tipiak**
- 80 g d'amandes en poudre
- 2 oeufs moyens
- 1 orange (zeste et jus)
- 1 c. à café de levure chimique
- Beurre et farine pour le moule
- Sucre glace

## Utilisé(s) dans la recette

---



Polenta