

CAKE DE POLENTA A LA POMME ET A LA POIRE

Préparation : 30' + 60' de cuisson

Matériel : 2 saladiers + 1 moule à cake + 1 fouet

Ingrédients pour 4 personnes :

- | | |
|--|--|
| • 150 g de beurre + un peu pour le moule | <u>Pour la crème fouettée</u> : |
| • 150 g de sucre + 2 cs pour le moule | 2 CS de mascarpone |
| • 100 g de polenta instantanée | 25 cl de crème fleurette |
| • 80 g de poudre d'amandes | 25 g de sucre en poudre |
| • 60 g de farine + 50 g de maïzena | 1 gousse de vanille |
| • 2 œufs entiers | |
| • 2 pommes golden + 1 poire | |
| • 1 cc rase de levure chimique | |

Préparation

- préchauffer le four à 180°C
- éplucher les pommes et la poire puis les couper en fines tranches. Faire fondre 150g de beurre dans une casserole
- fouetter les œufs avec le sucre et ajouter ensuite la polenta puis le beurre fondu, la maïzena et la levure. Incorporer ensuite la poudre d'amandes et la farine, et bien mélanger
- beurrer les parois d'un moule à cake et chemiser le fond avec du papier cuisson. Répartir 2cs de sucre dans le fond puis déposer la moitié des tranches de fruits. Verser la moitié de la pâte, déposer le reste des fruits puis ajouter le reste de pâte
- enfourner pour 1H environ, puis démouler le cake et laisser refroidir
- au moment de servir, fendre la gousse de vanille en 2 et gratter l'intérieur. Fouetter la crème fleurette avec le mascarpone jusqu'à ce que l'ensemble soit bien ferme, puis tout en fouettant, incorporer les grains de vanille et le sucre
- servir le cake avec la crème fouettée