Gâteau au amandes, citron et polenta

Recette

200 g de beurre mou
100 g de polenta
1 C à café de levure chimique
250 g d'amandes en poudre
280 g de sucre de canne
3 gros œufs
1 C à café de vanille liquide
1 citron (zeste + jus)

Préparation

Préchauffe ton four à 180°C. Prends un moule rond de 25 cm de diamètre et tapisse le fond d'un rond de papier cuisson.

Dans un saladier, bats le beurre et 250 g de sucre avec un batteur électrique pendant 5 minutes, le temps que le mélange devienne mousseux, et que les grains de sucre soient dissous. Ajoute les œufs 1 à 1 en battant bien entre chaque ajout.

Ajoute en une fois, la polenta, la levure, les amandes en poudre et le zeste de citron. Verse dans le moule préparé, et enfourne pour 50 minutes.

Pendant ce temps prépare un sirop avec le reste du sucre, le jus du citron et la vanille. Dans une petite casserole, fais chauffer le tout, le temps que le sucre soit dissout. Quand le gâteau sort du four, verse le sirop sur toute la surface du gâteau. Laisse refroidir le gâteau dans son moule avant de la démouler (chaud il est extrêmement fragile, et en plus, il est meilleur froid!).