

MENU 07 avril 2016

GÂTEAU DE POLENTA AUX RAISINS SECS

Pour 4-6 personnes / 20 min de préparation / 50 min de cuisson

Ingrédients

130 g de polenta

120 g de raisins secs bruns

10 cl de liqueur d'amaretto

200 ← 220 g de sucre

75 cl de lait

2 œufs

1. Faites tremper les raisins secs dans un bol avec la liqueur. Faites cuire 70 g de sucre dans une casserole pour obtenir un caramel légèrement brun. Versez ce caramel dans un moule à charlotte en l'étalant bien sur les bords, laissez refroidir.

2. Préchauffez le four à 160 °C (th. 5). Mettez le lait à bouillir dans une casserole. Versez la polenta en pluie dans le lait bouillant, laissez cuire 5 min à feu moyen en remuant avec une spatule en bois. Hors du feu, ajoutez les raisins et la liqueur, le reste du sucre puis les jaunes d'œufs, mélangez, laissez tiédir.

3. Montez les blancs d'œufs en neige bien ferme. Incorporez-les délicatement à la semoule. Versez la semoule dans le moule à charlotte, lissez la surface avec une cuillère. Mettez le gâteau à cuire 35 à 40 min au four au bain-marie, puis sortez-le du four et laissez-le tiédir avant de le démouler.

CONSEIL

(raisins de Corinthe)

Ce gâteau est à déguster tiède de préférence.