

Cake de polenta pomme et poire



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
80 g	Amande en poudre blanche en sachet 1 kg	0154526
150 g	Beurre demi-sel	~
60 g	Farine de blé de type 55 en sac 1 kg COLOMBES	0133072
50 g	Fleur de maïs en boîte 700 g MAIZENA	0043452
1	Levure chimique en sachet 10 g SAINTE LUCIE	0224155
2 pièces	Œufs entiers	~
120 g	Poire en cube au sirop léger en boîte 5/1 ST	0037763
100 g	Polenta fine en sac 5 kg SABAROT	0026681
120 g	Pomme Granny Smith en cubes en poche aluminium 3 kg APIFRUIT	0045287
150 g	Sucre cristal en sachet 1 kg BEGHIN SAY	0239928

Étapes de préparation

- 1 Fouetter les œufs avec 150 g de sucre, ajouter ensuite la polenta.
- 2 Incorporer le beurre fondu puis la maïzena et la levure.
- 3 Terminer par incorporer la poudre d'amandes et la farine, mélanger pour obtenir une pâte lisse et homogène.
- 4 Faire revenir les pommes et les poires dans une poêle avec le beurre et le sucre.
- 5 Beurrer les parois d'un moule à cake et chemiser avec du papier cuisson.
- 6 Répartir 2 cuillères à soupe de sucre roux dans le fond du moule.

- 7 Déposer la moitié des fruits dans le fond du moule.
- 8 Verser la moitié de la pâte restante et le reste des fruits.
- 9 Enfourner 1h au four à 175°C, démouler le cake et laisser refroidir.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Champagne brut AOC en bouteille 75 cl DE CASTELNAU