



Gâteaux

Cake au citron et à la polenta



1h 15 min 45 min 0 372

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le cake à la polenta

150 g **Polenta**
120 g **Farine**
120 g **Sucre semoule**
120 g **Beurre**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 **Citron(s)**
1 sachet(s) **Levure chimique**

Ingrédients pour le glaçage au citron

150 g **Sucre glace**
4 c. à soupe **Jus de citron**

Étape 1

Confection du cake à la polenta et au citron

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
- 2 Faire fondre le beurre au micro-ondes.
- 3 Zester le citron et en récupérer le jus.
- 4 Verser le sucre et les oeufs dans un saladier. Battre le mélange jusqu'à ce qu'il blanchisse.
- 5 Incorporer le beurre et la polenta. Mélanger. Puis ajouter la farine, la levure, le jus et les zestes de citron. Bien mélanger pour obtenir une pâte lisse.
- 6 Verser la pâte dans un moule à cake. Faire cuire au four pendant 45 minutes.

Étape 2

Confection du glaçage au citron

- 1 Mélanger le sucre glace et le jus de citron afin d'obtenir un glaçage bien lisse.
- 2 Verser le glaçage sur le cake encore chaud.
- 3 Mettre le cake pendant encore quelques minutes dans le four pour que le glaçage prenne.