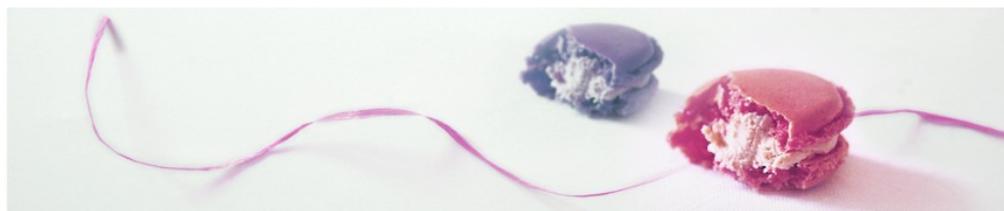


La cuisine de
Mercotte



CAKE SANS GLUTEN, CLÉMENTINES PAVOT ORANGES



Pour un grand cake et quelques muffins aussi.

Chauffez le four à 165°.

200g de confit de clémentines, 6 œufs, 100g de muscovado et 50g de miel d'acacia, 125g de polenta fine non précuite, 125g de poudre d'amandes, 1sachet de levure chimique, une poignée de dés d'oranges confites et quelques écorces moelleuses pour la finition. **Le sirop** : 40cl de jus d'oranges sanguines pressées, 20cl de miel d'acacia.

Fouettez à vitesse 6 dans le bol du robot le sucre et les œufs. Le mélange doit mousser et doubler de volume. Ajoutez le miel. Remplacez le fouet par le batteur plat, incorporez le confit de clémentines à la vitesse 2, ajoutez ensuite le mélange polenta, pavot, levure et dés d'oranges confites. Versez l'appareil dans le moule tapissé de papier siliconé et enfournez à 165° pendant une bonne heure. Laissez refroidir dans le moule. Décorez éventuellement avec des lamelles d'oranges confites.

Le sirop d'imbibage : Portez les jus d'oranges et le miel à ébullition, laissez réduire à consistance d'un sirop. Avec une aiguille faites des trous sur toute la surface du cake versez lentement le sirop dessus et laissez tremper.

Version du livre pour remplacer le confit de clémentines : Dans une casserole couvrez d'eau 2 oranges bien lavées. Faites-les cuire une bonne heure jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Egouttez-les, coupez-les en 2, enlevez les pépins et réduisez-les en purée au blender.

La cuisine de Mercotte©2010
mercotte@free.fr
www.mercotte.fr

