



Cake polenta citron-pomme

Marie L



Retrouvez mes recettes sur [Allergique Gourmand](#)
Allergène présent: aucun des 14 allergènes majeurs

Garanti sans œufs, blé, gluten, fruits à coque, soja, arachide, lait

Temps de préparation: 15 min

Temps

de cuisson: 45 min

Ingrédients pour 5 personnes:

- 150 g de vitacoco(ou autre margarine) Bio
- 60 g de sucre Bio
- 175 g de polenta "sans" précuite Bio
- 1 sachet de poudre à lever "sans" Bio
- 2 c à soupe de fécule de maïs Bio
- 100 g de compote de pommes Bio
- 1 pomme
- 1 citron : son zeste + son jus

Ustensiles: 2 saladiers ou bols à pâtisserie- 1 moule à cake





Préchauffer le four à 180°.

Faites fondre la vitacoco, dans un saladier.

Réservez.

Mélangez la polenta, la levure, le sucre, la fécule de maïs, dans un autre saladier.

Ajoutez la compote. Mélangez.

Verser la vitacoco, petit à petit en l'incorporant à la pâte.

Lavez le citron. Ajoutez le jus et le zeste dans la préparation. Mélangez. Réservez.

Épluchez la pomme. Coupez-la en quatre. Puis en fines tranches. Réservez.

Huilez légèrement le moule à cake.

Couvrez le fond avec un peu de pâte.

Ajoutez quelques tranches de pomme puis couvrez avec un peu de pâte.

Ajoutez à nouveau des tranches de pomme puis couvrez avec le reste de pâte.

Finissez avec quelques tranches de pomme sur le dessus.

Enfournez pour 45 min.

Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau qui doit ressortir sèche.

Une fois cuit, laissez refroidir puis démoulez.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur zodiosphere.fr