

Torta all'arancia à la polenta



Type de recette : **dessert**

Ingrédients : **orange, polenta, poudre d'amande**

Pour 8 personnes

- 3 oranges Navel (1 grosse et 2 petites)
- 160 g de sucre de canne blond
- 3 œufs
- 100 g de polenta instantanée
- 125 g de poudre d'amande complète
- 1 pincée de bicarbonate de sodium

Laver la grosse orange et placer dans une casserole. Couvrir d'eau et cuire à frémissement pendant 25 mn.

Couper en deux, ôter les éventuels pépins et mixer.

Battre 100g de sucre avec les œufs jusqu'à ce que le mélange mousse et triple de volume.

Incorporer délicatement la purée d'orange et le mélange polenta-poudre d'amande-bicarbonate + une pincée de sel.

Verser dans un moule de 20-22 cm de diamètre bien beurré ou chemisé de papier cuisson.

Cuire à **180 °C pendant 35 mn.**

Presser le jus des 2 petites oranges et porter à frémissement avec 60g de sucre. Napper le gâteau de ce sirop à la sortie du four.