

# Cake chocolat-orange à la polenta « sans gluten »

**Pour 1 beau cake**

Préparation : 25 min - Cuisson : 45 min

## Ingrédients :

- 40g de chocolat noir
- 2,5 cs de cacao en poudre non sucré
- zeste d'1 orange
- 180g de poudre d'amandes
- 2 œufs
- 150g de beurre mou
- 60ml de crème fraîche épaisse
- 130g de sucre roux
- 45g de polenta
- 3,5 cs de maïzena
- 1 goutte d'extrait de vanille
- 1 pincée de sel
- 1,5 cs d'eau chaude



Ustensiles spécifiques : un bol, une casserole, une spatule, un batteur, papier cuisson et un moule à cake!

## Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C (th.6).
- Beurrer et chemiser de papier cuisson un moule à cake.
- Mettre la crème fraîche dans un bol. Le déposer dans un bain-marie frémissant.
- Quand la crème est bien chaude, ajouter le chocolat et retirer le récipient du feu.
- Laisser fondre, puis mélanger à la fourchette jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Dans un autre récipient, mélanger la poudre de cacao avec l'eau chaude jusqu'à obtenir une pâte épaisse.
- L'incorporer au mélange crème-chocolat.
- Faire blanchir le sucre et le beurre au batteur électrique.
- Incorporer les œufs un à un, en fouettant bien entre chaque.
- Ajouter l'extrait de vanille, le zeste d'orange et le mélange chocolat-crème puis les amandes en poudre, la farine, la polenta et le sel.
- Verser dans le moule à cake et enfourner pour 45 min.
- Vérifier la cuisson en piquant la pointe d'un couteau au centre du cake ; elle doit ressortir propre.
- Laisser refroidir le cake avant de démouler.
- Au moment de le servir, le saupoudrer de cacao ou le couvrir de ganache !

Bon appétit!!!