

CAKE DE POLENTA AU CITRON

- 250 g de beurre,
- 225 g de sucre en poudre,
- 2 citrons,
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille,
- 3 œufs,
- 260 g d'amande en poudre,
- 110 g de polenta,
- 50 g de farine de riz,
- 1 cuillère à café de levure,
- ¼ cuillère à café de sel,
- (PM) sucre glace.

Couper le beurre en morceaux et le laisser à température ambiante.

Battre le beurre et le sucre au fouet.

Ajouter l'extrait de vanille, le zeste de 2 citrons et le jus d'1 citron.

Incorporer les œufs un à un en fouettant bien à chaque fois. Réserver.

Mélanger la farine de riz, la polenta, la poudre d'amande, la levure, le sel.

Ajouter le mélange de beurre et sucre.

Chemiser un moule à cake et y placer la pâte.

Cuire 50 mn à 160° C.

Laisser refroidir avant de démouler.

Saupoudrer de sucre glace.