

# GÂTEAU DE POLENTA À LA FLEUR D'ORANGER, ROMARIN, THYM ET PISTACHES



Par

**Nadiya Hussain**

Dans

**Nadiya's Food Adventure -  
INÉDIT - Londres**


## INGRÉDIENTS :


- POUR LE GÂTEAU
- 180 ml d'huile d'olive douce
- 220 g de sucre en poudre
- 300 g d'amandes en poudre
- 3 gros œufs
- Le zeste de 4 mandarines (les réserver pour le jus ensuite))
- 1 c. à soupe de feuilles de romarin frais hachées finement
- 1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 150 g de polenta
- 1 c. à café de levure chimique
- POUR LE SIROP ET LE GLAÇAGE
- Le jus de 4 mandarines
- 4 c. à soupe de miel de fleur d'oranger liquide
- 5 branches de thym citron frais
- 50 g de sucre glace tamisé
- 100 à 120 ml d'huile de pistache ou de noix
- 1 c. à café d'eau de fleur d'oranger
- 25 g de pistaches pelées concassées pour la décoration


## RECETTE :

1. Préchauffez le four à 200°C. Beurrez un moule à gâteau rond de 20 cm et tapissez la base et les bords de papier sulfurisé.
2. Dans un saladier, fouettez l'huile d'olive et le sucre à l'aide d'un batteur électrique pendant 5 min jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.
3. Ajoutez les œufs et la poudre d'amandes en fois 3 en mélangeant bien entre chaque ajout.
4. Incorporez le zeste de mandarine, le romarin et l'eau de fleur d'oranger. Réservez.
5. Dans un autre saladier, mélangez la polenta et la levure chimique puis ajoutez-les aux ingrédients humides. Mélangez bien de façon à obtenir une préparation bien homogène.
6. Versez la préparation dans le moule préparé, lissez et enfournez sur la plaque centrale pour 30 min puis baissez la température à 180°C et poursuivez la cuisson 25 à 30 jusqu'à ce que le gâteau soit d'une belle couleur dorée et qu'une pointe de brochette piquée en son centre

## PRÉPARATION :

 20 minutes

 60 minutes

 6 personnes

 Facile

en sorte propre.

7. Pendant ce temps, préparez le sirop : dans une casserole faites chauffer le jus des mandarines, le miel et le thym afin que ce dernier infuse puis réservez. vous retirez le thym dès que vous utiliserez le sirop.
8. Lorsque le gâteau est cuit, percez des trous sur sa surface à l'aide d'une pique à brochette. Laissez-le refroidir 5 min avant d'imbiber de sirop le gâteau encore chaud dans son moule. Laissez le gâteau refroidir presque totalement le gâteau avant de le démouler.
9. Pendant ce temps, préparez le glaçage : mélangez le sucre glace, l'huile de pistache et l'eau de fleur d'oranger avec un petit fouet jusqu'à atteindre une consistance un peu épaisse. Nappez le gâteau refroidi et saupoudrez de pistaches concassées.

**+ En utilisant la polenta à la place de la farine, vous obtiendrez un gâteau à la fois dense et moelleux. Idéal pour absorber le sirop.**