

## Gâteau à la polenta, agrumes et huile d'olive



L'huile d'olive peut être utilisée dans les gâteaux comme substitut du beurre. Il est préférable de commencer par une huile douce, mais ceux qui préfèrent une saveur corsée pourront essayer l'huile d'olive vierge. La polenta quant à elle donne une texture spéciale et une couleur dorée. Un gâteau à consommer avec une tasse de café, ou en dessert avec de la crème fraîche et une coupe de vin doux.

### Ingrédients

- 1 orange non-traitée
- 1 citron jaune non-traité
- 4 œufs
- 1/2 tasse de sucre
- 1 3/4 tasses de farine
- 3 cuillères à café de poudre à lever ou 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1 1/4 de tasses d'huile d'olive douce
- 2/3 tasses de polenta

### Préparation

1. Placer l'orange et le citron jaune dans une casserole et couvrir d'eau. Porter à ébullition puis baisser le feu et laisser cuire pendant 30 minutes, jusqu'à ce que les fruits deviennent mous. Drainer et réserver les fruits en les laissant refroidir.
2. Une fois les fruits refroidis, mixer jusqu'à obtention d'une purée homogène.
3. Battre les œufs vigoureusement, puis leur rajouter le sucre.
4. Mélanger la farine avec la poudre à lever et incorporer délicatement aux œufs.
5. Rajouter l'huile d'olive, puis la polenta et la purée d'agrumes.
6. Verser la préparation dans un moule à manqué préalablement beurré, puis enfourner à 180°C pendant 50 minutes.
7. Démouler et laisser refroidir sur une grille avant de servir.

**Bon appétit!**