

# Gâteau à la polenta, au citron, au thym et à l'huile d'olive

Un gâteau parfait aussi bien pour une occasion spéciale que pour accompagner une tasse de thé.  
Des citrons confits et un sirop de thym acidulé pour un accord parfait.

*Portions: + 10*

*Temps de préparation: - de 30 minutes*

*Temps de cuisson: - de 2 heures*

## INGRÉDIENTS :

### POUR LES CITRONS CONFITS :

2 citrons  
125 g de sucre  
250 ml d'eau  
1 brin de thym

### POUR LE GÂTEAU :

120 g de sucre en poudre  
120 g de sucre roux  
200 ml d'huile d'olive  
Zestes de 2 citrons  
5 g de thym cueilli  
260 g de poudre d'amande  
130 g de polenta  
10 g de levure chimique  
4 gros œufs fermiers

### POUR LE SIROP :

100 g de sucre  
60 ml d'eau  
Zestes de 2 citrons  
60 ml de jus de citron  
2 brins de thym

## MÉTHODE :

### POUR PRÉPARER LES CITRONS CONFITS :

1. Couper les citrons en fines tranches.
2. Les plonger dans l'eau bouillante pendant 1 minute pour éliminer l'amertume de la peau.
3. Ajouter le sucre et l'eau dans une casserole à fond lourd.
4. Dissoudre en remuant fréquemment. Lorsque le sucre est complètement dissous, le porter à ébullition régulière.
5. Faire bouillir pendant 5 minutes sans remuer.
6. Ajouter les tranches de citron et faire cuire pendant 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient translucides.
7. Retirer les tranches de citron du sirop avec un écumoire et les déposer en une seule couche sur une plaque de cuisson doublée de silicone.
8. Préchauffer le four à 100 °C (90 °C chaleur tournante).
9. Sécher les citrons pendant 30 minutes.

### POUR LE GÂTEAU :

1. Préchauffer le four à 180 °C (160 °C chaleur tournante).
2. Graisser un plat rectangulaire Héritage 26 cm Le Creuset et mettez-le de côté.
3. Dans le bol d'un robot pâtissier équipé de son batteur plat, placer le sucre en poudre et le sucre roux, l'huile d'olive, le zeste de citron, le thym, et battre jusqu'à émulsion, pendant environ 5 minutes.
4. Dans un bol séparé, fouetter les ingrédients secs ensemble.
5. Ajouter les ingrédients secs et les œufs au mélange humide, en alternant, et en battant jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.
6. Verser la pâte dans le plat graissé et lisser le dessus (la pâte doit être épaisse).
7. Enfourner pendant 1 heure et 30 minutes.

### POUR PRÉPARER LE SIROP POUR LE GÂTEAU

1. Mélanger le sucre, l'eau, le jus de citron, le zeste de citron et le thym.
2. Dissoudre le sucre et porter à ébullition pendant 2 minutes, puis retirer du feu.
3. Verser le sirop chaud sur le gâteau tout juste sorti du four et le décorer immédiatement avec les citrons confits et les brins de thym.
4. Servir chaud avec du yaourt grec et le sirop des citrons confits.