

Pastís de Taronja de sang i Pecan.



Ingrédients pour 6 personnes:

300 ml de jus d'Orange.
3 Oranges sanguines BIO découpées en fines rondelles.
2 cuil à soupe de Sirop de riz.
150 gr de Beurre pommade.
125 gr de Sucre cassonade.
200 gr de noix de Pécan grillées moulues.
75 gr de Yaourt.
3 Œufs.
75 gr de Farine.
75 gr de Polenta.
1 sachet de Levure chimique.
Zeste de Citron vert.

Préparation:

- Dans une casserole, verser le jus d'orange et le sirop de riz.
- Ajouter les rondelles d'oranges et laisser cuire à feu doux pendant 10 minutes.
- Laisser légèrement refroidir avant d'égoutter.
- Remettre le sirop sur feu doux et laisser épaissir.
- Préchauffer le four à 180°.
- Dans un saladier, faire blanchir le beurre et le sucre.
- Ajouter les œufs un à un en mélangeant après chaque ajout.
- Incorporer ensuite la farine, la polenta, la levure, les noix de pécan grillées moulues, le yaourt et le zeste de citron.
- Donner un coup de fouet rapide pour tous mélanger.
- Chemiser un moule de 16 cm de diamètre et ranger les rondelles d'orange.
- Verser la pâte et faire cuire 45 minutes à 180°.
- Une fois le gâteau cuit, laisser légèrement refroidir avant de démouler.
- Servir le gâteau froid nappé de sauce et accompagné de crème fraîche épaisse.