



## *Betteraves au fromage frais de brebis sans lait et sans gluten*



## **Ingrédients**

pour 8 personnes :

Pour le gâteau :

3 poires angélyls  
500 ml d'eau tiède  
3 cs de purée d'amandes blanches  
5 cs de polenta précuite  
2 oeufs  
130g de chocolat noir  
2 cs de miel

pour le sorbet :

4 poires angélyls  
300g de sucre  
le jus d'un demi-citron

pour la crème d'amande :

2 cs de purée d'amandes  
sirop réduit de poire  
5 cs d'eau

pour le coulis chocolat :

quelques carrés de chocolat  
lait de riz

Préparez le gâteau :

Préchauffez le four à 210°C.

Dans un shaker, mélangez l'eau tiède avec 2 cs de purée d'amande blanche. Versez dans une casserole et portez à ébullition. Hors du feu, versez en pluie la polenta et laissez cuire à feu doux en mélangeant constamment. La polenta est cuite quand elle a gonflé et que le mélange se détache des bords de la casserole.

Hors du feu, ajoutez le chocolat cassé en carrés, mélangez bien jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Ajoutez les 2 oeufs, mélangez bien et ajoutez une cs de purée d'amandes et le miel.

Epluchez et coupez les poires en morceaux. Disposez-les dans un moule à gâteau chemisé d'une feuille

de papier cuisson. Versez la pâte sur le dessus. Enfourez pour 30 min. Le dessus va être cuit, formant une petite croûte, l'intérieur restera moelleux.

Réservez une nuit au frais ou au moins 2H.

Préparez le sorbet : placez les poires dans une casserole, ajoutez 300g de sucre et couvrez d'eau.

Laissez pocher 30 à feu doux.

Retirez les poires de la casserole, épluchez-les et enlevez le coeur. Mixez finement les poires avec le jus de citron.

Prélevez 50 cl de sirop, faites le réduire à feu moyen de moitié. Détendez la purée de poires avec la moitié du sirop réduit. Réservez l'autre moitié pour préparer la crème d'amande.

Placez le mélange en sorbetière.

Préparez la crème d'amande : dans un bol, mélangez la purée d'amandes, le sirop de poire et l'eau.

Réservez.

Au moment de servir, préparez le coulis de chocolat : faites fondre le chocolat avec le lait de riz au bain marie.

Avec un emporte-pièce, coupez une part de gâteau. Disposez dessus une cc de crème d'amande, une quenelle de sorbet à la poire, ajoutez du coulis de chocolat. Servez sans attendre.

Mon petit coin de cuisine 2010

<http://www.monpetitcoindecuisine.fr>

e-mail : monpetitcoindecuisine@gmail.com