

Gâteau orange polenta et amandes



Marie, Cécile et Nick ont ouvert leur café-bar-restaurant en juin dernier. Chacun a son domaine de prédilection.

Le Mons

2, place Mons
0297632792

Une cuisine de saison, une carte épurée et des nouvelles têtes, pas de doute, Le Mons a fait sa mue. Du blanc, du vert et du jaune, comme le citron qui orne la porte d'entrée avec un jeu de mots à l'anglaise: lemons*. Un clin d'œil au chef britannique, Nick qui a tenu pendant 10 ans un restaurant à Londres avec sa femme Cécile. Sa cuisine aux influences d'Asie, est inspirée de ses voyages et grâce à son maniement des épices, il donne du relief à des produits simples. « *Parfois il fait goûter aux clients* », s'amuse Cécile qui officie en tant que barista et se charge des gâteaux. En salle, sa sœur Marie a connu Le Mons il y a 20 ans. « *C'était un lieu vivant, un restaurant de quartier. Pour notre projet, c'était l'endroit idéal.* » Une cuisine ouverte pour échanger avec les clients, deux plats au choix le midi et trois desserts, l'établissement, simple et accessible, peut accueillir jusqu'à 40 couverts. La terrasse plein sud est un véritable atout, pour un café, un déjeuner, un goûter ou l'apéro le vendredi.

→ Ouvert du lundi au vendredi, de 8h30 à 17h30. Bar ouvert jusqu'à 21 h le vendredi.

Pour un gâteau

175 gr de beurre
175 gr de sucre
zestes complets de trois oranges
zeste complet d'un citron
jus d'une orange
250 gr de polenta fine
125 gr de poudre d'amandes
2 cuillères à café de levure
3 œufs
yaourt grec

Le gâteau

Battre le beurre, le sucre et les zestes jusqu'à obtenir un mélange onctueux. Ajoutez le jus d'orange, la polenta, la poudre d'amandes, la levure et les œufs. Mélangez bien le tout pour une texture homogène. Versez dans un moule et enfournez à 180 °C pendant 45 minutes.

Le sirop

Versez le sucre et le jus d'orange dans une casserole à feu doux. Remuez jusqu'à dissolution du sucre et la montée en ébullition. Laissez mijoter 5 minutes et retirez du feu. Ajoutez le jus de citron et la fleur d'oranger.

Sirop

125 gr de sucre
125 ml de jus d'orange
jus d'un citron
1 cuillère à soupe de fleur d'oranger

Le dressage

Sortez le gâteau du four et versez le sirop dessus pour bien l'imprégner. Laissez refroidir et servez avec une quenelle de yaourt grec et quelques zestes par-dessus.