

MES PETITS PLATS

MES PETITS PLATS

AU NATUREL

AU NATUREL

apero

Carrés de polenta

aux tomates séchées

Pour 4 personnes
Préparation : 10 min
Cuisson : 5 min

100 g de polenta cuite (voir page 94), 6 morceaux de tomates séchées, 2 cuil. à soupe basilic haché, 1 cuil. à soupe d'huile d'olive, sel, poivre du moulin.

Taillez les tomates séchées en petits dés et mélangez-les à la polenta et au basilic haché. Versez le tout dans un petit plat carré, légèrement huilé, égalisez et lissez bien la surface avec le dos d'une cuillère et laissez refroidir.

Découpez la polenta en carrés et passez-la au grill 2-3 min juste avant de servir.

polenta

Conseil Le moelleux des tomates séchées crée avec la polenta légèrement grillée un contraste savoureux. Vous pouvez saupoudrer très légèrement la polenta de parmesan avant de la passer au grill.

Vin Un côtes-de-saint-mont rosé.