

# POLENTA AU FOUR

**Temps de préparation :** 15 min

**Temps de cuisson :** 25 min

**Portions :** 4 personnes

**Type de plat :** plat principal

**Auteur :** ...



## INGREDIENTS

- 250 g de polenta
- 1 l d'eau
- Sauce tomate
- Fromage râpé
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 1 pincée de gros sel

## RECETTE

1. Faites bouillir 1 l d'eau dans une casserole.
2. Faites chauffer l'eau dans une casserole avec le sel et l'huile d'olive.
3. Quand l'eau bout, versez la polenta en pluie en remuant constamment avec une cuillère en bois.
4. Laissez la polenta épaissir sur feu doux pendant plusieurs minutes, sans cesser de remuer
5. Lorsque la préparation a pris la consistance d'une bouillie épaisse, ôtez-la du feu et versez-la dans un plat à gratin. Lissez la préparation avec une spatule et laissez-la refroidir complètement.
6. Quand la polenta a pris, découpez-la en carrés (pour faciliter le service) nappez-la de sauce tomate et parsemez-la de fromage râpé.
7. Faites gratiner la polenta au four à 180°C (Th.6) pendant environ 25 minutes. Servez chaud.

## REMARQUES

Variante façon pizza



Variante poêlée, tomate et mozzarella

