

Polenta de maïs gratinée aux tomates cerises



6

Ingrédients

- 250 g de polenta
- 15 tomates cerise
- 200 g de parmesan
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 150 g de billes de mozzarella
- 100 g de roquette

1. Préchauffez le four en mode grill. Râpez le parmesan.
2. Dans une casserole, faites bouillir 1,25 litre d'eau salée. Versez la polenta d'un seul coup en fouettant énergiquement. Laissez cuire à feu doux 5 minutes en continuant de fouetter.
3. Hors du feu, ajoutez la moitié du parmesan et l'huile d'olive. Salez, poivrez.
4. Versez la polenta dans un plat beurré allant au four et laissez tiédir à température ambiante.
5. Lavez les tomates cerise, coupez-les en deux et disposez-les sur la polenta côté peau vers le bas.
6. Ajoutez les billes de mozzarella et parsemez du reste de parmesan.
7. Enfournez 15 minutes. Servez la polenta avec de la roquette.

