



## Recette de polenta (maïs) aux tomates séchées, olives et parmesan



Coût estimé de la recette :

Pour 4 personnes

Ingrédients	Matériel
<ul style="list-style-type: none"><li>• 240g polenta</li><li>• 30 olives noires dénoyautées</li><li>• 150g parmesan</li><li>• 25 tomates séchées</li><li>• Origan (ou autre herbe)</li><li>• Huile olive</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 plat à gratin</li><li>• 1 casserole</li><li>• 1 four</li></ul>

**Etape 1 :** Découper les olives et tomates séchées en petits morceaux, râper le parmesan

**Etape 2 :** Versez en pluie la polenta dans 1l d'eau bouillante salée (bien lire les instructions sur le paquet de polenta que vous achetez, souvent il faut en eau, 4 fois le volume de polenta) et fouettez jusqu'à ce qu'elle épaississe et ensuite ajoutez les olives, tomates, parmesan (100g) et de l'origan. Versez le tout dans un plat à gratin. Idéalement, mettre une heure au frigidaire

**Etape 3 :** Préchauffez votre four à 180°C. Arroser d'huile d'olive et saupoudrez le reste du parmesan. Enfournes 10/15 minutes.

**Vous pouvez découper des tranches quand c'est froid et les faire un peu griller, dorer à la poêle. Vous pouvez ensuite les déguster avec une salade, concombres, tomates...ou une viande**