

Crostini de polenta

Ingrédients :

- 100 gr de polenta instantanée
- 3 tomates
- 6 cuillères à soupe de parmesan râpé
- 2 échalotes émincées
- 16 feuilles de menthe
- 1 cuillère à soupe de ciboulette ciselée
- 1 cuillère à café de vinaigre de vin
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et Poivre

Préparation :

1. Dans une grande casserole, portez 40 cl d'eau à ébullition. Versez-y la polenta en pluie et 2 pincées de sel. Sans cesser de mélanger, laissez cuire 8 minutes environ à feu doux. Ajoutez le parmesan et 1 tour de moulin à poivre.
2. Huilez un plat et versez-y la polenta chaude sur une hauteur de 2 cm. Réservez 1 heure au réfrigérateur.
3. Plongez les tomates quelques secondes dans de l'eau bouillante. Pelez-les, épépinez-les et concassez-les. Déposez-les dans un saladier et ajoutez les échalotes, la ciboulette, la crème fraîche, le vinaigre, 1 pincée de sel et 1 tour de moulin à poivre. Mélangez et réservez cette sauce à la tomate.
4. Lorsque la polenta a durci, coupez-la en huit carrés, puis coupez chaque carré en diagonale afin d'obtenir seize triangles.
5. Sortez la plaque du four et préchauffez le grill. Déposez les triangles de polenta sur la plaque préalablement recouverte de papier sulfurisé et badigeonnez-les d'huile d'olive. Enfournes la plaque et

laissez dorer les crostini 3 minutes environ. Garnissez-les de sauce à la tomate et de feuilles de menthe et servez aussitôt.