



TARTELETTES A LA POLENTA ET AUX TOMATES



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 15 mn

Attente: ½ journée

Pour 8 tartellettes de 6 cm de diamètre:

La polenta :

75 cl d'eau

125 g de polenta précuite

50 g de parmesan râpé

1 càs d'huile d'olive

4 tiges d'oignons nouveaux

Sel

La garniture:

4 tomates roma

8 feuilles de basilic ou 2 gousses d'ail

Un peu de pesto

Éventuellement un peu de balsamique réduit

1 càs d'huile d'olive

Pour la polenta:

A la poêle, dans une goutte d'huile d'olive, faire "tomber" la tige d'oignon pendant quelques secondes. Réserver.

Dans une casserole, porter l'eau à ébullition avec le sel et l'huile d'olive. Ajouter la polenta en pluie et tourner jusqu'à ce que le mélange épaississe. Hors du feu, ajouter le parmesan et l'oignon vert en remuant. Ajuster l'assaisonnement en sel et couler sur une plaque pour avoir une épaisseur d'environ 6 à 7 mm. Laisser refroidir et figer au minimum 2 heures.

Pour la garniture:

Couper les tomates en tranches très fines. A feu vif, chauffer l'huile avec l'ail en lamelles (pour la version à l'ail) et poêler les tomates des deux côtés pendant quelques secondes. Saler et poivrer.

Finition et dressage:

Découper la polenta à l'emporte pièce et la passer à la poêle à feu moyen vif pendant une minute de chaque côté. Déposer les rondelles de tomates à l'aide d'une spatule et disposer la tarte au milieu de l'assiette. Décorer avec une lamelle d'ail ou une feuille de basilic frit.

Et si c'était bon 🍷🍷🍷
en cuisine et à table ...

