



### **APERITIF VENITIEN**

**recette du spritz :**

**1 volume de Campari**

**1 volume d'eau gazeuse (très pétillante) ou d'eau de seltz**

**2 volumes de vin blanc sec**

Mélanger et servir très frais

**Ingrédients pour les bouchées à la polenta (environ 15 à 18 bouchées avec la quantité ci-dessous)**

**100 grs de polenta, 40 cl d'eau**

**1 noix de beurre, un peu de parmesan râpé**

**4 tranches très fines de jambon cru italien**

**1 petite courgette, un peu d'huile d'olive, sel et poivre**

**une dizaine de tomates séchées conservées dans l'huile**

Porter l'eau à ébullition dans une casserole, saler, Ajouter la polenta en pluie tout en mélangeant. Cuire 5 minutes sans cesser de remuer. Quand la polenta se détache bien des bords de la casserole elle est cuite. Ajouter une noix de beurre et le parmesan râpé. Mélanger et verser dans un plat ou une assiette sur une épaisseur de 1 cm. Laisser refroidir.

Détailler la courgette en fines rondelles. Faire sauter ces rondelles dans une poêle chaude avec un peu d'huile, les garder croquantes, les égoutter sur un papier absorbant.

Découper de fines lanières dans les tranches de jambon. Couper les tomates séchées en deux.

A l'aide d'un emporte pièce de la taille des rondelles de courgettes, découper des disques dans la polenta refroidie. Sur chaque disque de polenta, poser une rondelle de courgette, une lanière de jambon pliée en accordéon et un morceau de tomate séchée. Maintenir le tout avec une petite pique. Déguster avec votre spritz.

**ATELIER CUISINE – 769, Domaine de la Vigne – 59910 BONDUES**

**Tél. : 06 86 31 11 20 - e-mail : [npramondon@free.fr](mailto:npramondon@free.fr) - Web : [www.ateliercuisine.com](http://www.ateliercuisine.com)**

**Blog : [maptitcuisine.canalblog.com](http://maptitcuisine.canalblog.com)**