

MILLEFEUILLE D'AUBERGINES AU PROVOLONE ET A LA POLENTA ET CHORIZO



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 20 mn (10 + 10)

Pour 4 personnes:

150 g de polenta instantanée

1 tranche de provolone (piquant ou non) d'1/2 cm d'épaisseur

2 aubergines assez fines

4 ronds de polenta découpés à l'emporte-pièce

Une vingtaine de rondelles de chorizo

Quelques feuilles de pousses d'épinards

Une vingtaine d'olives noires

4 càs (1 + 1 + 2) d'huile d'olive et un càc de vinaigre balsamique

Sel

Au minimum 2 heures à l'avance:

Préparer la polenta selon les indications du paquet. La couler dans un plat et la laisser refroidir et durcir pour pouvoir la couper à l'emporte-pièce.

Laver les aubergines sans les éplucher, les couper en tranches de 5 à 6 mm d'épaisseur. Les passer à la plancha ou dans une poêle à fond épais avec 1 cas d'huile d'olive, saler. Réserver au chaud.

Faire de gros copeaux avec le fromage de façon qu'il fonde entre les éléments chauds du millefeuille au moment du montage.

Dans la même poêle, avec 1 càs d'huile réchauffer la polenta sur les 2 faces. Réserver au chaud.

Finition:

Poser une tranche de polenta chaude et la couvrir de copeaux de fromage. Recouvrir avec des rondelles d'aubergine mises en rosace avant de poser le chorizo. Recouvrir le tout avec un dernier rond de polenta.

Servir à l'assiette avec les pousses d'épinards assaisonnées et parsemées d'éclats d'olives noires.