

Plancha: Galettes de polenta aux herbes et à la tomate



Ingrédients pour 4 personnes:

1/2l d'eau

200g de polenta précuite

1 cuillère à café d'herbes de Provence

1 cuillère à café de sel fin

40g de beurre

50g de parmesan râpé

2 tomates

environ 3 cuillères à soupe de pesto

Préparation:

- *Polenta:*

Porter à ébullition 50cl d'eau salée dans une casserole. Y verser la polenta en pluie. Cuire à feu doux sans cesser de remuer pendant 5 minutes. Lorsque l'eau est absorbée, ajouter le beurre coupé en petits morceaux, le parmesan râpé et les herbes de Provence. Étaler la polenta dans un plat rectangulaire légèrement huilé, lisser et laisser refroidir. Découper des disques de polenta à l'aide d'un emporte-pièce.

- Couper les tomates en tranches épaisses et réserver.

- *Cuisson:*

Huiler la plancha chaude puis y déposer les galettes de polenta. Laisser dorer 5 minutes. Sur une autre partie de la plancha : mettre à cuire les rondelles de tomate 2 à 3 minutes.

Huiler au pulvérisateur les tomates et la polenta avant de les retourner. Retourner la polenta, retourner et saler légèrement les tomates.

Déposer un peu de pesto sur les rondelles de tomate. Laisser cuire 3 minutes puis disposer les rondelles de tomate sur les galettes de polenta.

